

---

## DESCRIPTION

Produit (arôme naturel : vanilline de fermentation) obtenu par bioconversion de l'acide ferrulique naturel. Ce produit répond aux définitions en vigueur dans la CEE et aux USA, relatives aux substances aromatisantes naturelles.

*Formule* : C<sub>8</sub>H<sub>8</sub>O<sub>3</sub>

*Poids moléculaire* : 152.15

*N° FEMA* : 3107

*N° Conseil de l'Europe* : 107c

*N° CAS* : 121-33-5

*N° FDA* : 182.60

*Certificat Kosher* : Non

---

## SPECIFICATIONS

<i>Vanilline</i> :	Minimum 97% (CPG)
<i>Perte à la dessiccation</i> :	1 % ( étuve à 70°C , 4h, gel de silice)
<i>Cendres sulfuriques</i> :	< 0.50 %
<i>Couleur</i> :	Conforme au témoin
<i>Test organoleptique</i> :	Conforme au témoin
<i>Métaux lourds</i> :	As < 3 mg/kg Cd < 1 mg/kg Hg < 1 mg/kg Pb < 10 mg/kg
<i>Isotope</i> :	C14 = 16.33 ± 0.1 dpm/g C13/C12 = -36.34‰ PDB
<i>Granulométrie</i> :	17.02% < 100µm 78.62% < 400µm 87.22% < 500µm
<i>Moyenne des particules</i> :	d(0.5) = 222.6µm

---

## PRESENTATION ET CONDITIONS DE STOCKAGE

Cristaux fins blancs à beige

Produit à odeur caractéristique de vanille.

A stocker à température ambiante dans les récipients d'origine, fermés hermétiquement .

Conserver à l'abri de la lumière sinon risque d'apparition d'une couleur rose.

Prêter attention au problème de sensibilité à l'odeur environnante du produit au stockage : en particulier s'assurer de la fermeture des conditionnements après utilisation.

Produit stable dans les conditions normales de stockage.

---

## CONDITIONNEMENT

5 , 10 kg en bidons PEHD avec double sachet en polyéthylène

20 kg en cartons avec double sachet en polyéthylène

---

## PRECAUTIONS D'EMPLOI

Se référer à la fiche de sécurité. Réf 06-22

Fiche provisoire pouvant être modifiée par notre service qualité

AMCAN INGREDIENTS

6, avenue Charles de Gaulle 78150 LE CHESNAY

Tel : 01 39 55 52 60 – Fax : 01 39 54 72 68 – E-mail : [AmCanEurop@aol.com](mailto:AmCanEurop@aol.com)