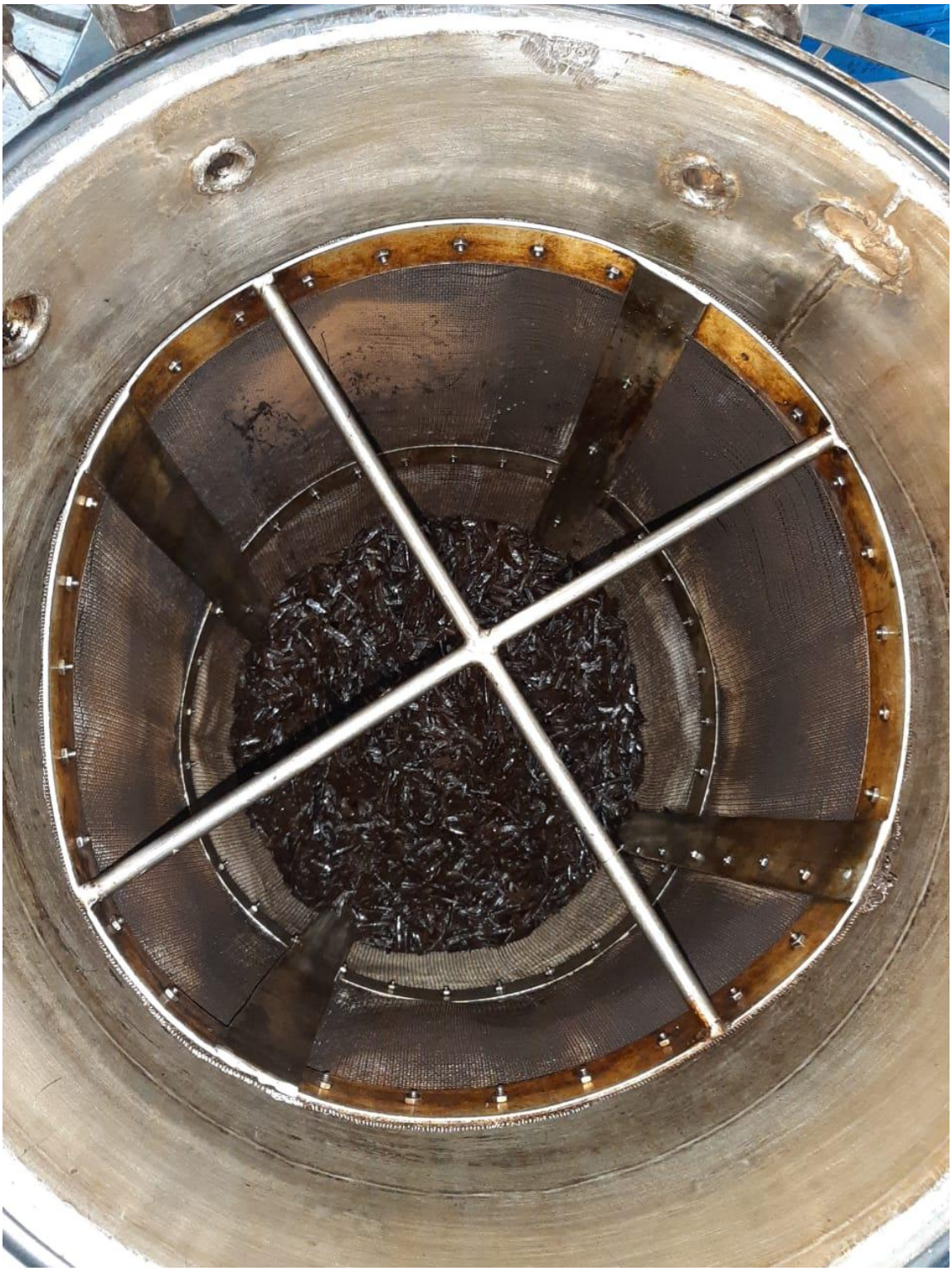
EXTRACT VANILLA - GRADE US 1X GOURMET

PLANIFOLIA - ORIGIN MEXICO



PRESENTATION

YEARLY

Quality : VANILLA PAST - GRADE AAA - FOR GOURMET SECTOR

TARIC 13021916

Quantity Available

5000 L AVAILABLE EACH YEAR

20 L or 100L or 1000 L

Price:

INTERN PRICE

COSTO PRODUCCION

EXW 20 $USD por kg EXW

TECHNICAL DATA SHEET AND PARAMETERS – PURE EXTRACT VANILLA GRADE US 1X	
Specification	**PURE EXTRACT VANILLA GRADE US 1X**
Product Name	EXTRACT Vanilla
Variety	Planifolia vanilla
Composition	VANILLA BEANS EXTRACVTIVES WATER 35% alc.
Description	QUALITY AAA GRADE GOURMET MACERATION 3 MONTHS 100% NATURAL FLAVORS CONCENTRATION FOR HORECA MARKET FREE FROM SOIL METALS DETERGENTS RESIDUES AND AGRICULTURAL RESIDUE ANALIS MICROBIO AND CHEMICAL VALIDED IN UE and USA
Transportation Conditions	PER PALLET
Organoleptic Characteristics	COLOR : BLACK ODOR : CHOCOLATE TASTE : INTENSE TEXTURE : LIQUID
Packaging	PER 20 L OR 100L OR 1000L
Optimum Temperature	AMBIENT TEMPERATURE NO SUN DIRECT
Storage and Distribution Conditions	The optimum relative humidity and temperature at which vanilla extract should be kept during storage and/or transportation. Upon receiving the product in your warehouse, it is recommended to: Check product temperature Carry out a quality inspection. If damaged or overripe product is observed, it is advisable to remove it so it does not affect the rest of the shipment.
Additional Information	Producer's name, batch, harvest date, variety, DLUO, Origin country
Dry Matter	DLUO 24 MONTHS
Non-Permitted Defects	

ANALISIS

METODO DE EXTRACCION	MACERACION
SOLVENTE	ALCOHOL ETILICO TRIPLE DESTILADO
USOS	SAVORIZANTE DE ALIMENTOS
INGREDIENTES	AGUA, ALCOHOL ETILICO, VAINAS DE VAINILLA
APARIENCIA FISICA	LIQUIDO FLUIDO
COLOR	MARRON OSCURO
OLOR	VAINILLA CON NOTAS ALCOHOLICAS
DENSIDAD	0,91 – 0,95
CONTENIDO ALCOHOL	35%-38%
APLICACIONES	Saborizante para la industria alimentaria y farmacéutica. Usado en la elaboración de bebidas, dulces, productos lácteos, helados, jarabes, etc.
DOSIS RECOMENDADA	3% - 4% de formulación final, la dosificación varía de acuerdo al tipo de producto y a la intensidad de sabor deseada en el producto final
ALERGENOS	Este producto esta libre de alérgenos
OMG	Las materias primas usadas en este producto no contienen, ni fueron producidas a partir de OMG, ni sus derivados.
EMPAQUE	Envases HDPE de 1L y 4L
ALMACENAMIENTO Y VIDA UTIL	730 dias (2 años). Almacenar en un lugar fresco y seco, evitar luz directa del sol
NOTA	SEGUN NORMA FDA, 100g POR LITRO DE ALCOHOL 35%

HOJA DE ESPECIFICACIONES – SPECIFICATION SHEET
EXTRACT VANILLA 2X – NORMA US

PRODUCTO/PRODUCT: Extracto de vainilla 2x - Vanilla 2.5X extract - **CODIGO/CODE:** DQ-70005
FAMILIA/FAMILY: Extactos – Extracts

DESCRIPCION- DESCRIPTION

Sustancia activa hidro- alcohólica extraída de las vainas de vainilla por medio de calor y maceración dando como resultado un producto de origen natural con características odoríficas y de sabor; dulces lácteas, maderosas y florales, características a los extractos naturales de vainilla. Concentración: 2X
Hydroalcoholic active substance extracted from vanilla pods by heat and maceration resulting in a natural product with odor and flavor notes such as; milk, sweet woody and floral, acording to specs of natural vanilla extracts. Concentration 2X

CARACTERISTICAS ORGANOLEPTICAS- ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS

APARIENCIA /APPEARANCE: Líquido fluido ligeramente turbio - Fluid liquid slightly turbid.
COLOR/COLOR: Café ámbar claro a café obscuro - Brown light amber to dark brown.
OLOR/ODOR: dulces lácteas, maderosas y florales, característico a vainilla - milk, sweet woody and floral, typical of vanilla.

CARACTERISTICAS FISICO-QUIMICAS- PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES

DENSIDAD/ DENSITY (25°C): 0.962 – 0.986 Kg/Lt (7.710 – 8.210 lb/gal)
CONTENIDO DE VAINILLINA/VANILLIN CONTENT: 0.21 – 0.4 %
CONTENIDO DE ALCOHOL/ALCOHOL CONTENT: 34– 36 %

APLICACIONES - APPLICATIONS

Se recomienda su uso en productos para repostería, confitería, como aditivo alimenticio y perfumería,
Recommended for use in bakery products, confectionery, as a food additive and perfumery.

CUIDADO DE ALMACENAJE - STORAGE CARE

Almacenar en lugar ventilado, libre de rayos directos del sol a no más de 30°C transportar en recipientes cerrados y resistentes.
Storage in a ventilated place, free of sunlight at no more than 86 °F, Transport in closed and resistant containers.

PRESENTACIONES- SALES UNIT

Porrones; 4 litros, 20 litros, 200 litros, 1100 litros.
Containers: 1.057 gallons, 5.284 gallons, 52.840 gallons, 290.621 gallons.

ALERGENOS O SENSITIVOS – ALLERGENS O SENSITIVES

No contiene

VIDA DE ANAQUEL – SHELF LIFE

24 meses - 24 months.

HOJA DE SEGURIDAD/MSDS EXTRACT VANILLA 2X

PRODUCTO/NAME PRODUCT: **EXTRACTO DE VAINILLA 2X**

SECCION/SECTION 1. IDENTIFICACION/IDENTIFICATION

1.1 NOMBRE COMUN/COMMON NAME: Extracto de vainilla 2X/Vanilla 2X Extract

1.2 NOMBRE COMERCIAL/COMMERCIAL NAME: Extracto de vainilla 2X /Vanilla 2X Extract

1.3 NOMBRE QUIMICO/CHEMICAL NAME: N/A

SECCION/SECTION 2. DATOS FISICOS/PHYSICAL DATA

2.1 PUNTO DE EBULLICION/BOILING POINT: 75 °C (167 °F)

2.2 DENSIDAD/DENSITY: 0.962 – 0.986 Kg./Lt. (7.71 – 8.2100 lb./gal.)

2.3 OLOR Y APARIENCIA/ODOR AND APPEARANCE: Característico a vainilla. Liquido fluido ligeramente turbio, de color café ambar claro a café obscuro/Characteristic of vanilla , fluid liquid slightly turbid, brown light amber to dark brown.

SECCION/SECTION 3. REACTIVIDAD, EXPLOSIVIDAD, Y FLAMABILIDAD/REACTIVITY, EXPLOSIVE AND FLAMMABLE

3.1 CLASIFICACION DOT USA/USA DOT CLASSIFICATION: Combustible/N/A

3.2 FLASH POINT: 70°C/158°F

3.3 NFPA CLASIFICACION USA/USA CLASSIFICATION: N/A

3.4 ESTABILIDAD/STABILITY: Estable/Stable.

SECCION/SECTION 4. EXTENCION MEDIA/MEDIA EXTINTION

4.1 NIEBLA DE AGUA/WATER MIST (X) ESPUMA/FOAM (X) POLVO QUIMICO/CHEMICAL POWDER (X) DIOXIDO DE CARBONO/CARBON DIOXIDE (X)

SECCION/SECTION 5. PELIGRO DE COMBUSTION Y DESCOMPOSICION DEL PRODUCTO/HAZARD COMBUSTION AND DECOMPOSITION PRODUCTS

5.1 PRODUCTOS DE LA COMBUSTION/COMBUSTION PRODUCTS: Bióxido de carbon (CO_2) y Agua (H_2O)/Carbone dioxide (CO_2) and water (H_2O)

5.2 POLIMERIZACIONES PELIGROSAS/HAZARDOUS POLYMERIZATION: No produce/Not produced

SECCION/SECTION 6. INFORMACION DE PROTECCION/PROTECTION INFORMATION

6.1 PROTECCION CONTRA INHALACION/PROTECTION AGAINST INHALATION: N/A

6.2 PROTECCION DE LOS HOJOS/EYE PROTECTION: Gafas/Glasses

6.3 PROTECCION DE LA PIELSKIN PROTECTION: Guantes, Peto de Hule o Mandil/Gloves, rubber peto or pinafore dress.

SECCION/SECTION 7. LIMITES DE EXPOSICION/EXPOSURE LIMITS

7.1 T L V T C VALOR DEL UMBRAL DE EXPOSICION/THRESHOLD VALUE EXPOSURE: N/A

7.2 O S H A LIMITE PERMICIBLE DE EXPOSICION/EXPOSURE LIMIT PERMICIBLE: N/A

7.3 H A S SUSTANCIAS CANCERIGENASCARCENOGENIC SUBSTANCES: N/A

SECCION/SECTION 8. CUIDADOS DE ALMACENAJE Y TRANSPORTE/CARE FOR STORAGE AND TRANSPORT

8.1 OBSERVACIONES/COMMENTS: Almacenar en lugar ventilado, libre de rayos directos del sol a no mas de 30°C transportar en recipientes cerrados y resistentes/Storage in a ventilated place, free of sunlight at no more than 86 °F Transport in closed and resistant containers.

SECCION/SECTION 9. PRIMEROS AUXILIOS Y EMERGENCIAS/FIRST AID AND EMERGENCY

9.1 INHALACION/INHALATION: N/A

9.2 CONTACTO CON OJOS/EYE CONTACT: Lavar con abundante agua durante 15 minutos. Acudir al médico si es necesario/Wash with plenty water during 15 min, visit doctor if necessary

9.3 CONTACTO CON PIEL/SKIN CONTACT: Lavar con abundante agua y jabón durante 15 minutos. Acudir al médico si es necesario/Wash with plenty water and soap during 15 min, visit doctor if necessary

9.4 INGESTION/INGESTION: Enjuagar la boca con agua, no producir vómito. Acudir al medico/Rinse mouth with plenty water and visit a doctor

SECCION/SECTION 10. PROCEDIMIENTOS EN CASO DE DERRAME, FUGA Y DISPOSICION/PROCEDURES IN CASE OF SPILL, LEAK AND DISPOSAL

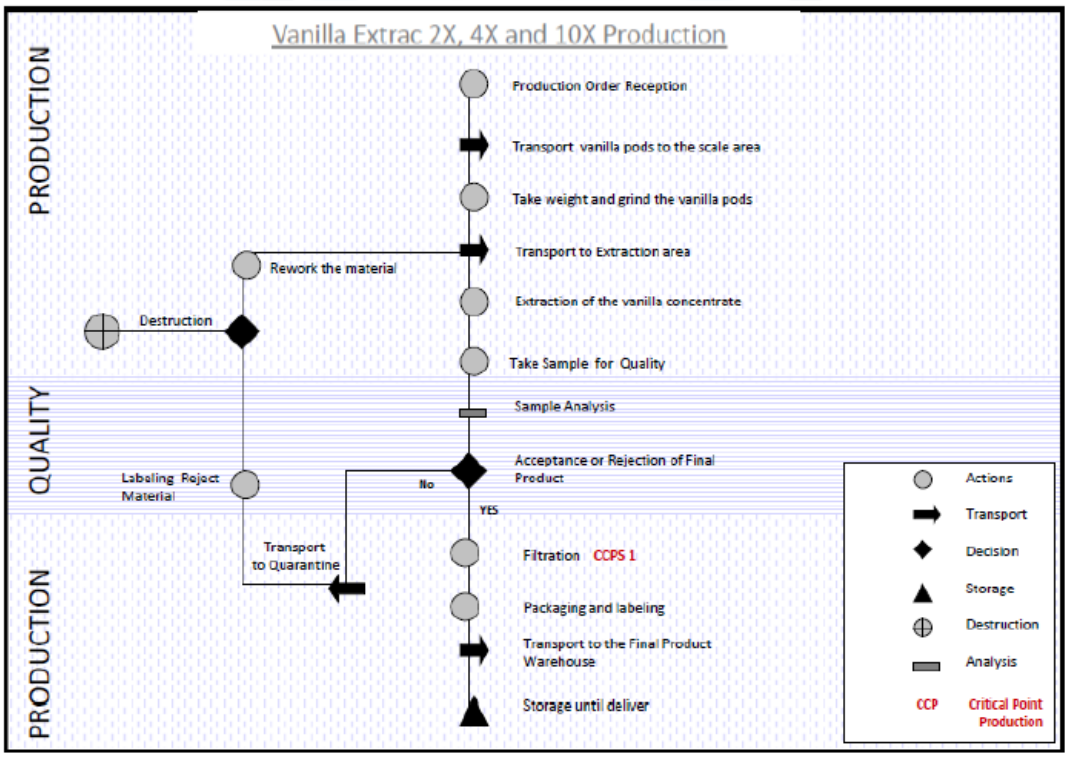
10.1 DERRAME Y FUGA/SPILL AND LEAK: Juntar y recoger/Collect and pick up

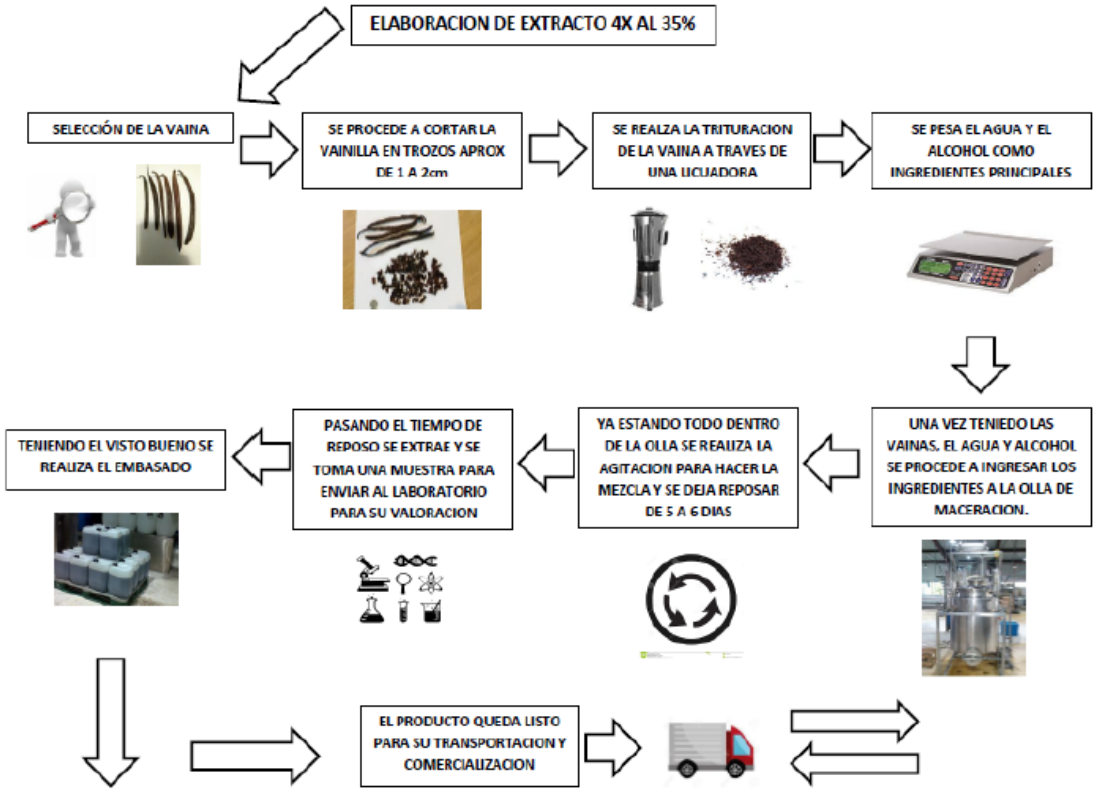
10.2 DISPOSICION/DISPOSAL: Disponer de acuerdo con reglamentaciones locales/ Follow the local regulations

Extract Vanilla 100% pure

Grade US : 2 X 35% alc. - Production 5000 Liters per year.

Process extract vanilla 2X




ELABORACION DE EXTRACTO 4X AL 35%
SELECCIÓN DE LA VAINA
SE PROCEDE A CORTAR LA VAINILLA EN TROZOS APROX DE 1 A 2cm
SE REALZA LA TRITURACION DE LA VAINA A TRAVES DE UNA LICUADORA
SE PESA EL AGUA Y EL ALCOHOL COMO INGREDIENTES PRINCIPALES
UNA VEZ TENIEDO LAS VAINAS, EL AGUA Y ALCOHOL SE PROCEDE A INGRESAR LOS INGREDIENTES A LA OLLA DE MACERACION.
YA ESTANDO TODO DENTRO DE LA OLLA SE REALIZA LA AGITACION PARA HACER LA MEZCLA Y SE DEJA REPOSAR DE 5 A 6 DIAS
PASANDO EL TIEMPO DE REPOSO SE EXTRAE Y SE TOMA UNA MUESTRA PARA ENVIAR AL LABORATORIO PARA SU VALORACION
TENIENDO EL VISTO BUENO SE REALIZA EL EMBASADO
EL PRODUCTO QUEDA LISTO PARA SU TRANSPORTACION Y COMERCIALIZACION

ANALISIS 2022 EXTRACT 2X 35%

ALCOHOL ETILICO 96°G.L. (%VOL) CALIDAD U.S.P.

LOTE: E022202MAR22052
Fecha de Elaboración: 02-mar.-2022
Fecha de Caducidad: 02-mar.-2024
Fecha de Re-análisis: 02-mar.-2023

Correspondiente a la factura FE0047915

Tiempo de vida útil del Material: 2 años

DETERMINACIÓN	ESPECIFICACIONES	RESULTADOS
Descripción.	Líquido incoloro, claro, volátil y móvil. Aun a bajas temparaturas se volatiliza rápidamente. Es inflamable.	Pasa la prueba
Solubilidad.	Miscible con Agua, Eter Dietílico y Cloroformo.	Pasa la prueba
Olor.	Carcaterístico, agradable, sin olores extraños.	Característico
Sabor.	Producto diluido a 30% (v/v) en agua destilada. Es ardiente característico	Característico
Gravedad Específica / Densidad Relativa a 15.56°C.	Entre 0.812 - 0.816 a 15.56°C	0.812
Ensayos de Identidad.	A: Cumple con la prueba de gravedad específica. B: Absorción infrarroja.	A. Pasa la prueba B. Pasa la prueba
Absorbancias	No más de 0.40 a 240nm. No más de 0.30 (250-260nm) No más de 0.10 (270-340nm)	0.15 0.06 0.00
Acidez ó Alcalinidad	La solución es de color rosa (30uL/L, expresado como ácido acético).	Pasa la prueba
Residuo no volátil	El peso del residuo no es mayor de 2.5 mg.	0.5 mg
Impurezas Volátiles (Método USP)	**Metanol:** No más de 200 uL/L. **Acetal (+) Acetaldehido:** No más de 10 uL/L. **Benceno:** No más de 2 uL/L. **Otras Impurezas:** No más de 300 uL/L.	44 uL/L 0 uL/L 0 uL/L 12 uL/L
Color de la Solución	La muestra tiene la apariencia del agua o su color no excede el de la solución estandar.	Pasa la prueba
Aspecto de la solución.	La solución es clara.	Pasa la prueba
Claridad de la solución	La solución muestra A y la solución muestra B presentan la misma claridad del agua o su opalescencia no es mas pronunciada que la suspensión estandar A.	Pasa la prueba
Concentración de alcohol etílico (v/v) a 15.56°C.	94.9° - 96.0°G.L. (%VOL)	96.0°G.L.
ANALISIS ADICIONALES (METODO NORMEX 034-2016)		
Índice de refracción a 20 °C Índice de refracción a 25 °C	Entre 1.360 - 1.365 Entre 1.359 - 1.363	1.363 1.361
pH	Entre 6 - 8	7.1
Metanol	Máximo 6 mg / 100 mL AA	2 mg/100 mL A.A.
Esteres	Máximo 3 mg / 100 mL AA	0 mg/100 mL A.A.
Alcoholes Superiores	Máximo 3 mg / 100 mL AA	0 mg/100 mL A.A.
Acetaldehído	Máximo 3 mg / 100 mL AA	0 mg/100 mL A.A.
Furfural	Máximo 1 mg / 100 mL AA	0 mg/100 mL A.A.
Congenéricos	Máximo 12.5 mg / 100 mL AA	2 mg/100 mL A.A.
% Humedad	Entre 5.0-8.0 % de humedad	6.10%

LICORES TIPICOS MEXICANOS LITIMEX

ANALISIS ADICIONALES METALES PESADOS (METODO NORMEX 050-2010)		
Cobre (mg / L)	Máximo 2.0	<0.01 mg/L
Hierro (mg / L)	Informativo	<0.027 mg/L
Cadmio (mg / L)	Informativo	<0.005 mg/L
Zinc (mg / L)	Informativo	<0.0085 mg/L
Calcio (mg / L)	Informativo	<0.084 mg/L
Plomo (mg / L)	Máximo 0.5	<0.015 mg/L

Referencia bibliográfica

- *F.E.U.M. 12° Ed.*
- *USP 42°Ed.*
- *NMX-V-034-NORMEX-2016.*
- *NMX-050-NORMEX-2010*

ANALISIS VANILLA EXTRACT 2X / 2021

TEST RESULTS

Physical-chemical Analysis

RTUV2 - 1 vanilla compounds and ethyl vanillin
Method: Internal method, SOP3717-02, LC-UV
Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

vanillin	9257	mg/kg
Vanillic acid	38.8	mg/kg
p-hydroxybenzaldehyde	24.8	mg/kg
p-hydroxybenzoic acid	7.1	mg/kg
ethyl vanillin	<5	mg/kg
ratio (vanillin / p-hydroxybenzaldehyde)	373.27	
ratio(vanillin+vanillic/pHBA+pHBS)	291.4	
ratio vanillin/pHB acid	1303.8	
ratio vanillin/vanillic acid	238.58	
ratio pHBA/pHBS	0.29	
ratio vanillic acid/pHB	1.56	

Result +/- expanded measurement uncertainty (95%; k=2), sampling not included

Signature

Analytical Service Manager (Dr. Frank Wiesner)

TEST RESULTS

Physical-chemical Analysis

JJ00V - 1 Density
Method: DGF C-IV 2d:2016, mod., PV 01025, Densimetry
(Modification: Applicable to juices and clear, homogeneous liquid food)
Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Density	0.967	g/ml
Temperature	20	°C

Signature

Analytical Service Manager (Nadja Flüchter)

MICROBIOTIC ANALIST

TEST RESULTS

Microbiological Analysis

UM86U - 4 **Aerobic Plate Count 30°C E <100 >100000000 /g (1;3) PCA Agar-W ISO 4833-2**

Method: ISO 4833-2, 2014-05, E-Cultural technique (spiral plate)

Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Aerobic Plate Count 30°C	400	cfu/g

UMDHB - 3 **Mould 25°C-Yeast 25°C E [aw ≤ 0.95] <10 >150000 /g (1-3) DG 18 Agar-P ISO 21527-2**

Method: ISO 21527-2, 2008-07, E-Cultural technique (non-chromogenic media)

Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Moulds 25°C	< 100	cfu/g
Yeast 25°C	< 100	cfu/g

UM0T1 - 1 **Enterobacteriaceae 37°C E <100 >1 500 000 /g (2-4) VRBD Agar-P ISO 21528-2**

Method: BS ISO 21528-2:2004, 2017-04, E-Cultural technique (non-chromogenic media)

Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Enterobacteriaceae 37°C	< 100	cfu/g

UMH7G - 2 **Escherichia coli 44°C E <10 >1500 /g (1) TBX Agar-P ISO 16649-2**

Method: ISO 16649-2:, 2009-12, E-Cultural technique (chromogenic media)

Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Escherichia coli 44°C	< 10	cfu/g

ZM8UA - 3 **Salmonella species D [DE Food] Abs Pres /25 g AFNOR EGS 38/01-03/15**

Method: AFNOR EGS 38/01-03/15, 2015-07, Real-time PCR

Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Salmonella	Not detected	/25 g

UM1Q2 - 2 **Positive coagulase staphylococcus <100 >150000 /g 2 (1-2) Slanetz & Bartley Agar-S-37 ISO 6888-1**

Method: EN ISO 6888-1, 1999-02, E-Cultural technique (non-chromogenic media)

Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Coagulase positive Staphylococcus 37°C	< 100	cfu/g

UMVUK - 2 **Presumptive Bacillus cereus 30°C E <100 >150000 /g (1-2) MYP Agar-S ISO 7932**

Method: ISO 7932, 2004-06, E-Cultural technique (non-chromogenic media)

Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Presumptive Bacillus cereus 30°C	< 100	cfu/g

ZM8V2 - 1 **Confirmation D Salmonella species [DE Food] AFNOR EGS 38/01-03/15**

Method: AFNOR EGS 38/01-03/15, Phenotypic-molecular techniques

Subcontracted to a Eurofins laboratory accredited for this test.

Salmonella	Not detected	/25 g

Result +/- expanded measurement uncertainty (95%; k=2), sampling not included

Signature F. Wiesner

Analytical Service Manager (Franziska Wiesner)