



Specialty Malts that Make Your Beer So Special

Dénomination latine :		
Latin Dénomination :	Vanillae fructus tot.	
Latijnse benaming :		
Dénomination commerciale	VANILLE BOURBON TOT	
Handelsnaam	VANILLE BOURBONTOT	
Sales name	VANILLA PODS	

Description	Vanille bourbon tot
Omschrijving	Vanille bourbon tot
Description	Vanilla pods whole
Caractéristiques physico-chimiques	Couleur : noir brunâtre Kleur : bruinzwart Color : brownish-black
Fysisch-chemische eigenschappen	Aspect : fruit Uiterlijk : fruit
Physicochemical characteristics	Aspect : fruit Saveur / goût : caractéristique Smaak : karakteristiek Flavour/taste : characteristic
	Humidité relative : < 65% Relatieve vochtigheid : < 65% Relative humidity : < 65%
BIO Product :	NO
Caractéristiques microbiologiques	Possible sur demande et à la charge du client.
Microbiologische karakteristieken	Mogelijk op aanvraag en op kosten van de klant.
Microbiological characteristics	Possible on request and at the expense of the customer.
Traitement subis	Aucun
Ondergane behandeling	Geen
Treatment given	Any

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com

Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB



Specialty Malts that Make Your Beer So Special

Contre-indication	La consommation de vanille est contre-indiquée chez les femmes en période de grossesse, mais aussi chez celles en période d'allaitement.
Contra-indicatie	Vanilleconsumptie is gecontra-indiceerd bij vrouwen tijdens de zwangerschap, maar ook tijdens de borstvoeding.
Contraindication	Vanilla consumption is contraindicated in women during pregnancy, but also during breastfeeding.
Conditionnement emballage Verpakkingen Conditioning packaging	<i>20 g en conditionnement spécial à la demande nr 9401088</i> <i>20 g in speciale verpakking op aanvraag nr 9401088</i> <i>20 g in special conditioning on demand nb 9401088</i>
Composition : Samenstelling : Composition :	Vanille bourbon Vanille bourbon Vanilla pods whole
Données d'étiquetage Etiket Labelling	VANILLE BOURBON TOT VANILLE BOURBON TOT VANILLE BOURBON TOT Le numéro de lot se trouve sur l'étiquette Het lotnummer is aanwezig op het etiket The batch number is located on the label Date de durabilité minimale : 36 mois Datum van minimale houdbaarheid : 36 maanden Minimum durability date : 36 month

Headquarter: Chemin du Couloury 1, 4800 Lambermont, Belgium

Malting Plant: Rue de Mons 94, 7970 Beloeil, Belgium

Tel.: + 32 (0) 87 662095; Fax: +32 (0) 87 352234; info@castlemalting.com; www.castlemalting.com
Registered Tournai 79754; VAT: BE0455013439; IBAN: BE11 3700 9054 5648; BIC. BBRUBEBB



Specialty Malts that Make Your Beer So Special

- **Liste des allergènes selon la réglementation européenne 116/20011 annexe II / Verordering (EU) nr 1169/2011 betreffende de verstrekking van voedselinformatie (allergenen) aan consumenten / ALLERGENS according to Regulation (Eu) No 1169/2011 Annex II**

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
Céréales contenant du gluten, et produits à base de ces céréales Glutenbevattende granen, namelijk tarwe (zoals spelt en khorasantarwe), rogge, gerst, haver of de hybride soorten daarvan en producten op basis van glutenbevattende granen Cereals containing gluten, namely: wheat (such as spelt and khorasan wheat), rye, barley, oats or their hybridised strains, and products thereof	No	Yes	Yes
Crustacés et produits à base de crustacés Schaaldieren en producten op basis van schaaldieren Crustaceans and products thereof	No	No	No
Oeufs et produits à base d'œufs Eieren en producten op basis van eieren. Eggs and products thereof	No	No	No
Poissons et produits à base de poissons Vis en producten op basis van vis, met uitzondering van Fish and products thereof	No	No	No
Arachides et produits à base d'arachides Aardnoten en producten op basis van aardnoten Peanuts and products thereof	No	No	No



Specialty Malts that Make Your Beer So Special

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
Soja et produits à base de soja Soja en producten op basis van soja, Soybeans and products thereof	No	No	No
Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) Melk en producten op basis van melk (inclusief lactose) Milk and products thereof (including lactose)	No	No	No
Fruits à coques et produits à base de ces fruits Noten, namelijk amandelen, hazelnoten, walnoten, cashewnoten, pecannoten, paranoten, pistachenoten, macadamianoten, en producten op basis van noten Nuts (i.e. Almonds, hazelnuts, walnuts, cashews, pecans, Brazil nuts, pistachios, macadamia nuts and Queensland nuts) and products thereof	No	Yes	Yes
Céleri et produits à base de céleri Selderij en producten op basis van selderij Celery and products thereof	No	Yes	Yes
Moutarde et produits à base de moutarde Mosterd en producten op basis van mosterd Mustard and products thereof	No	Yes	Yes
Graines de sésame et produits à base de graine de sésame Sesamzaad en producten op basis van sesamzaad Sesame seeds and products thereof	No	Yes	Yes



Specialty Malts that Make Your Beer So Special

	Présent dans le produit Aanwezig in het product Present in the product	Présent dans la société Aanwezig in het bedrijf Present in the factory	Contamination croisée maîtrisée Kruisbesmetting beheerst Cross contamination mastered
Anhydre sulfureux et sulfites Zwaveloxide en sulfieten Sulphur dioxide and sulphites	No	No	No
Lupin et produits à base de lupin Lupine en producten op basis van lupine Lupin and products thereof	No	No	No
Mollusques et produits à base de mollusque Weekdieren en producten op basis van weekdieren Molluscs and products thereof	No	No	No

- **Organismes génétiquement modifiés (OGM) / Genetisch gemodificeerde organismen (GMO) / Genetically modified organisms (GMO)**

Conformément aux règlements (CE) n ° 1829/2003 et 1830/2003, le produit n'est ni génétiquement modifié ni contient d'ingrédients génétiquement modifiés. Il n'y a pas besoin de déclaration acc. aux règlements mentionnés ci-dessus.

Volgens de Verordening (EG) nr. 1829/2003 en 1830/2003 is het product noch genetisch gemodificeerd, noch bevat het genetisch gemodificeerde ingrediënten. Er is geen aangifte acc. naar de bovengenoemde voorschriften.

According to Regulation (EC) No 1829/2003 and 1830/2003, the product neither is genetically modified, nor contains any genetically modified ingredients. There is no need of declaration acc. to the above named regulations.



Specialty Malts that Make Your Beer So Special

• **Utilisation attendue / Verwacht gebruik /Expected use :**

<p>Conditions de distribution / distributie vereisten / Terms of distribution</p> <p>Conditions de conservation / voorwaarden voor opslag / Conservation conditons (température/durée, temperatuur/duur, temperature/duration)</p>	<p>En emballage special à la demande n°9401088 In speciale verpakking op aanvraag nr 9401088 In special conditioning on demand nb 9401088</p> <p>Stocké à l'abri de la lumière Température maximum 25°C et humidité relative < 65% A consommer avant 3 ans Bewaren : buiten invloed van licht. Maximum temperatuur 25° C en relatieve vochtigheid < 65% Voor 3 jaren te consumeren Stored products must be protected from light. Maximum temperature 25° C and relative humidity < 65% Consume before 3 years</p>
<p>Utilisation attendue</p> <p>Verwacht gebruik</p> <p>Expected use</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Appréciee pour son arôme, la vanille entre dans la composition de recettes de cuisine. Apaisante, elle stimule l'appétit et la digestion, donne un parfum délicat aux desserts.. • Utilisée dans les sirops médicamenteux. • Gewaardeerd om zijn aroma, wordt vanille gebruikt in kookrecepten. Kalmerend, het stimuleert de eetlust en de spijsvertering, geeft een delicaat parfum aan de desserts • Gebruikt in gemediceerde siropen. ┘ Appreciated for its aroma, vanilla is used in cooking recipes. Soothing, it stimulates the appetite and the digestion, gives a delicate perfume to the desserts... ┘ Used in medicated syrups
<p>Emplois fautifs potentiels</p>	<p>Bon à savoir : La vanille peut aussi être à l'origine de certains effets secondaires. C'est le cas d'inflammations telles qu'irritation et gonflement lorsque la gousse est en contact avec la peau. Ce type de contact peut également causer des maux de</p>



Specialty Malts that Make Your Beer So Special

Potentially wrong use

Potentieel verkeerd gebruik

tête et des troubles du sommeil.

Goed om te weten : Vanille kan ook enkele bijwerkingen veroorzaken. Dit is het geval bij ontstekingen zoals irritatie en zwelling wanneer de vanille in contact komt met de huid. Dit type contact kan ook hoofdpijn en slaapstoornissen veroorzaken.

Good to know : Vanilla can also cause some side effects. This is the case of inflammations such as irritation and swelling when the pod is in contact with the skin. This type of contact can also cause headaches and sleep disturbances.