



SPECI.048

## SPECIFICATION PRODUIT PRODUCT SPECIFICATIONS

### **Dessert Lacté Elle & Vire, Nature Sucré** ***Dairy Dessert Elle & Vire, Plain Sweet***

#### **1. DEFINITION - FABRICATION / DEFINITION-MANUFACTURE**

Le dessert lacté Elle & Vire Nature sucré est fabriqué à base de lait fermenté par des bactéries lactiques spécifiques. Le process de préparation comporte trois étapes :

- Mélange du lait et de l'amidon modifié
- Fermentation (*Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*).
- Mélange du lait fermenté avec les autres ingrédients (pectine, agar, sucre).

Ce dessert est ensuite traité thermiquement (95°C mini) pendant un temps très court (69 secondes) et conditionné aseptiquement. C'est un produit longue conservation qui nécessite réfrigération à température inférieure à 6°C

*Plain Sweet / Elle & Vire Dairy Dessert is a dairy dessert base on fermented milk using specific lactic bacteria. The preparation process consists of three steps :*

- *Mixing of milk and modified starch*
- *Fermentation (*Streptococcus thermophilus* et *Lactobacillus bulgaricus*).*
- *Mixing of fermented milk others ingredients (pectin, agar, sugar).*

*This dessert is next heat treated (95°C mini) during a short time (69 seconds) and aseptically filled. It is a long life product but needs refrigeration at temperature less than 6°C.*

#### **2. SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS**

##### **2.1. Ingrédients / Ingredients**

	%
Lait de vache entier fermenté, traité thermiquement / <i>Heat treated, fermented whole milk</i>	67,6
Solution de lactose / <i>Lactose solution</i>	20,0
Sucre / <i>Sugar</i>	7,0
Epaississants :E1422 (amidon modifié)/ <i>thickeners : SIN 1422 (modified starch)</i>	2,3
Pectine / <i>Pectin E 440</i>	} 0,5
Agar - Agar ( <i>extract of red algae</i> ) E 406	
Crème de lait de vache / <i>Cream from cow milk</i>	2,6

(\*) Les quantités de ces additifs sont en conformité avec la réglementation Européenne et le Codex Alimentarius  
*The amounts of these additives are all in conformity with CE regulation and Codex Alimentarius.*

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)139 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)233 06 66 47 - Fax : +33 (0)233 06 67 49

ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00  
389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10



**Elle & Vire**  
Produits Laitiers



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY



## 2.2. Physico-chimie / Physicochemical

Matière sèche / <i>Dry Matter</i>	18 - 21 %
Matière grasse / <i>Fat</i>	3,0 – 3.4 %
pH	3,8 - 4,5
Viscosité à 4°C / <i>viscosity at 4°C</i>	5000 – 20000 cp

## 2.3. Valeurs nutritionnelles / Nutritional values

Valeurs moyennes pour 100 g / *Average values per 100 g*

Valeur énergétique / <i>Energy values</i>	90 kcal / 378 kJ
Matières grasses / <i>Fat</i>	3,1 g
Dont acides gras saturés / <i>Saturated fatty acids</i>	2,2 g
Dont acides gras trans / <i>Trans fat</i>	0,17 g
Glucides / <i>Total Carbohydrate</i>	13 g
Dont sucres / <i>Sugars</i>	11g
Fibres alimentaires / <i>Food fibres</i>	0,4 g
Protéines / <i>Protein</i>	2,3 g
Sel / <i>Salt</i>	0,1 g
Na / <i>Sodium</i>	0,05 g
Ca / <i>Calcium</i>	85 mg

## 2.4. Microbiologie / Microbiology

Flore totale / *Total plate count* : < 10 / 0,1 ml  
 Pathogènes / *Pathogens* : Absence / *Lack*

## 2.5. Organoleptique / Organoleptic

Dessert fluide à légèrement gélifié, onctueux, homogène au goût typique sucré et légèrement acide.

*Fluid dessert, slightly gelified, onctuous, homogeneous, sweetened and slightly acid, with typical taste.*

DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT  
 79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
 Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE  
 50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
 Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49

ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
 Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00  
 389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
 Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa . Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10





## 2.6. ALLERGENES / Allergens: **INTERNATIONAL**

Selon Règlement (UE) 1169/2011 du Parlement européen et du conseil du 25 Octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires.

Substances majeures vecteurs d'allergène	Utilisation comme ingrédient dans la matière		Présents dans l'atelier (oui/non)	Risque de contamination croisée (*) (oui/non)
	oui/non	Nature de la substance et de ses dérivés		
1 - Céréales contenant du gluten et produits à base de ces céréales	non		oui	non
2 - Crustacés et produits à base de crustacés	non		non	non
3 - Œufs et produits à base d'œufs	non		oui	non
4 - Poissons et produits à base de poissons	non		non	non
5 - Arachide et produits à base d'arachide	non		non	non
6 - Soja et produits à base de soja	non		oui	non
7 - Lait et produits à base de lait (y compris le lactose)	oui	lait	oui	
8 - Fruits à coques et produits à base de ces fruits	non		non	non
9 - Céleri et produits à base de céleri	non		non	non
10 - Moutarde et produits à base de moutarde	non		non	non
11 - Graines de sésame et produits à base de graines de sésame	non		non	non
12 - Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO <sub>2</sub> )	non		non	non
13 - Lupin et produits à base de lupin	non		non	non
14 - Mollusques et produits à base de mollusques	non		non	non

(\*) Une analyse HACCP et des mesures de maîtrise appropriées sont mises en oeuvre dans l'atelier pour éviter les contaminations croisées et le risque de présence fortuite de l'allergène et ce, malgré sa présence dans l'atelier :

- Procédure de nettoyage des installations de préparation validées.
- Procédure de gestion des allergènes au niveau de la préparation (étiquetage, règles d'utilisation, formation du personnel)
- Procédure d'ordonnancement des fabrications : chaque préparation avec allergène est suivie d'un nettoyage validé.

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49

ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00  
389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10

**Elle & Vire**  
Produits Laitiers



**ALLERGENS:**

According to Regulation (EU) 1169/2011 of the European Parliament and the Council of 25 October 2011 concerning consumer information on foodstuffs

Major allergens substances	Used as a Product ingredient		Present in the workshop (yes/no)	Risk of cross contamination (*) (yes/no)
	Yes/No	Nature of substance and products thereof		
1 – Cereals containing gluten and products thereof	no		yes	no
2 – Crustaceans and product thereof	no		no	no
3 – Eggs and products thereof	no		yes	no
4 – Fish and products thereof	no		no	no
5 – Peanuts and products thereof	no		no	no
6 – Soybeans and products thereof	no		yes	no
7 – Milk and products thereof (including lactose)	yes	milk	yes	
8 – Nuts and products thereof	no		no	no
9 – Celery and products thereof	no		no	no
10 – Mustard and products thereof	no		no	no
11 – Sesame seeds and products thereof	no		no	no
12 – Sulphur dioxide and sulphites at concentrations of more than 10 mg/kg or 10 mg/liter expressed as SO <sub>2</sub>	no		no	no
13 – Lupin and products thereof	no		no	no
14 – Molluscs and products thereof	no		no	no

(\*) HACCP analysis and appropriate control measures are implemented in the workshop to avoid cross contaminations and the risk of adventitious presence of the allergen, despite its presence in the workshop:

- Cleaning procedure validated.
- Rules of allergen management (labeling and storage rules, staff training, rules for handling allergen products).
- Scheduling procedure of manufacture: each preparation with allergen is followed by a validated cleaning.

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49

ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00  
389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY



**INTERNATIONAL**

### 2.7. OGM / GMO

Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'OGM selon les règlements CE 1829/2003 et CE1830/2003.

*This product does not contain any GMO ingredient according to the EC Regulation 1829/2003 and EC Regulation 1830/2003.*

### 2.8. Ionisation / Ionization

Ce produit ne contient aucun ingrédient ionisé selon les Directives 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22 février 1999.

*This product does not contain any ionized ingredient according to the Directive 1999/2/EC and 1999/3/EC*

## 3. CONDITIONNEMENT / PACKAGING

### 3.1. Emballage / Packaging

#### **3.1.1. Pot / Cup**

Feuille plastique multicouche thermoformée.

*Thermoformed multilayers plastic foil.*

#### **3.1.2. Décor/ Label**

Feuille multicouche (aluminium - papier collée à chaud)

*hot melt (aluminium paper) multilayer foil*

#### **3.1.3. Opercule / Alu foil Lid**

Opercule : feuille multicouche avec PET, Aluminium, PE  
feuille thermoscellée sur le pot

*Lid : multilayer foil with Pet, Alu, PE*

*This foil is thermosealed on cup*

### 3.2. CAISSE / CASE PACKING

Lots de 4 pots de 125 g / *Sets of 4 cups of 125 g*

Cartons de 24 pots / *Trays of 24 pots (6 x 4 x 125 g)*

Poids des cartons/ *Tray weight* 3 kg

## 4. D.L.U.O. / SHELF LIFE

Date limite de consommation de **210 jours** à compter de la date de fabrication

A conserver à +6°C maximum

Les desserts lactés sont des produits laitiers fermentés, à pH 4, traités thermiquement. Ils ne contiennent aucun germe pathogène.

*Shelf life is 210 days from the manufacture date*

*To be stored at +6°C maximum.*

*The Dairy Dessert Elle & Vire are fermented heat treated dairy product, with : pH 4.*

*These long life products contain no pathogen germ.*

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**

79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE

Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**

50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE

Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49

ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €

Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00

389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B

Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10



**Elle & Vire**  
Produits Laitiers



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY



## 5. LEGISLATION / LEGISLATION

### 5.1. Règles sanitaires et hygiène / Sanitary rules and hygiene :

Règlement 852/2004 et 853/2004 du 29/04/2004

*Regulation 852/2004 and 853/2004*

### 5.2. Additifs alimentaires autorisés : conformes au Règlement 1333/2008.

Authorised food additives : *accordance with EC Rgulation 1333/208*

## 6. USINE / FACTORY

ELVIR 50890 Condé sur Vire - FRANCE

## 7. MARQUE D'IDENTIFICATION / IDENTIFICATION NUMBER

FR 50.139.001 CE

Fait à Condé sur Vire le 11 janvier 2018

*Issued in Condé sur Vire on 11th January 2018*

**La Directrice Qualité, Sécurité & Environnement**  
*Quality, Safety & Environment Director,*

Isabelle AUGER



**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49

ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00  
389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10

**Elle & Vire**  
Produits Laitiers



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY



**USINE DE CONDÉ SUR VIRE**  
**CONDÉ SUR VIRE FACTORY**

**DESSERT LACTE / LONG LIFE DAIRY DESSERT**

## PROCESS

1. RECEPTION LAIT + INGREDIENTS	/	<i>MILK + INGREDIENT RECEPTION</i>
2. PASTEURISATION (LAIT+AMIDON)	/	<i>PASTEURISATION (85°C) (MILK + STARCH)</i>
3. FERMENTATION	/	<i>FERMENTATION</i>
4. MELANGE INGREDIENTS	/	<i>INGREDIENTS MIXING</i>
5. TRAITEMENT THERMIQUE	/	<i>HEAT TREATMENT (95°C mini – 69 seconds)</i>
6. CONDITIONNEMENT ASEPTIQUE	/	<i>ASEPTIC FILLING AND PACKAGING</i>
7 ENCARTONNAGE	/	<i>CASE PACKAGING</i>
8 STOCKAGE	/	<i>WAREHOUSE</i>
9 EXPEDITION	/	<i>RELEASE</i>

**DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT**  
 79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE  
 Tél./Phone : +33 (0)1 39 24 98 00

**SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE**  
 50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE  
 Tél./Phone : +33 (0)2 33 06 66 47 - Fax : +33 (0)2 33 06 67 49

ELVIR Société par Actions simplifiée au Capital de 19.447.799,60 €  
 Siège social : 50890 Condé-sur-Vire - Tél. 02 33 06 65 00  
 389 297 664 R.C.S. Coutances - N° Identification TVA CEE FR 06 389 297 664 - Code APE 1051B  
 Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10

