

SPECIFICATIONS PRODUIT PRODUCT SPECIFICATIONS

Crème au mascarpone stérilisée UHT “Sublime” Elle&Vire - 1L Elle&Vire UHT sterilized mascarpone Cream “Sublime” - 1 L

1. INFORMATION PRODUIT / PRODUCT INFORMATION

La préparation liquide stérilisée UHT pour dessert à la crème et au Mascarpone Elle & Vire est un produit de longue conservation. Il est composé de 30% de mascarpone et de 70% de crème Excellence. Il s'utilise dans toutes les applications des crèmes entières et particulièrement foisonnement et cuisson. Après mélange du mascarpone et de la crème, la préparation est stérilisée par un traitement UHT (142°C pendant 5 secondes) et conditionnée aseptiquement. La production est libérée après une semaine de stockage durant laquelle sont effectués tous les contrôles qui permettent de s'assurer de sa qualité.

The Elle & Vire UHT sterilised liquid preparation for Cream and Mascarpone dessert is a long life product. It is composed of 30% of mascarpone and 70% of Excellence cream. It can be used for any type of whipping and cooking. It is adapted to every type of cooking. After mixing of mascarpone and cream, the preparation is sterilised by UHT process (142°C – 5 seconds) and filled aseptically. The production is released after one week storage. During this week we make laboratory controls to check the quality.

2. SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS

2.1. Composition / Composition

	%
Crème / Cream (70%)	
• Dont crème de lait de vache (France) / of which cream from cow's milk (French origin)	69,9
• Dont épaississant : carraghénanes / of which thickener: carrageenan	< 0,1
Mascarpone / Mascarpone (30%)	
• Dont crème de lait pasteurisée issue du lait de vache (France) / of which pasteurized cream from cow's milk (French origin)	23,4
• Dont lait pasteurisé (lait de vache) France / of which pasteurized milk from cow's milk (French origin)	5
• Dont lait en poudre / of which milk powder (French)	< 1
• Dont dextrose / of which dextrose	< 0,5
• Dont correcteur d'acidité : acide lactique (E270) / of which acidity regulator : lactic acid (E270)	< 0,1



Speci 174- Crème au mascarpone Sublime 1L SLIM – 9 MONTHS V21/01/2022- 2/6

2.2. Composition chimique / Chemical composition

Matière grasse / *milk Fat* 35.5 – 37.5 %
pH/ *pH* 6,4 - 6,8

2.3. Microbiologie / Microbiology

Après 14 jours à 30°C, stérilité par mesure de l'ATP des micro-organismes : < 300 RLU
After 14 days at 30°C, sterility by microorganism ATP measure : < 300 URL

2.4. Organoleptique / Organoleptic

Goût / *Taste* léger goût de cuit, légèrement sucré / *slight taste of cooked, slightly sweet*
Couleur / *Color* ivoire à jaune pâle / *ivory to pale yellow*
Texture / *texture* texture fluide, homogène, pas de synérèse / *fluide texture, homogeneous, no syneresis*

2.5. Valeurs nutritionnelles / Nutritional values (moyennes pour 100 g / *Average per 100 g*)

Valeur Energétique / <i>Energy</i>	353 kcal / 1453 kJ
Protéines / <i>Protein</i>	2,4 g
Matières grasses / <i>Total fat</i>	36.5 g
• Dont Acides gras saturés / <i>of which Saturated fatty acids</i>	25,6 g
• Dont Acides gras trans / <i>of which trans fat</i>	1,6 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	3,6 g
• Dont sucres / <i>of which Sugars</i>	3,6 g
Fibres alimentaires/ <i>Dietary fibres</i>	0 g
Sel / <i>salt</i>	0.08 g
Sodium / <i>Sodium</i>	30 mg

Speci 174- Crème au mascarpone Sublime 1L SLIM – 9 MONTHS V21/01/2022- 3/6

2.6 Allergènes

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		non	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 ₂)	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.

Speci 174- Crème au mascarpone Sublime 1L SLIM – 9 MONTHS V21/01/2022- 4/6

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		no	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 ₂	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.

2.7 OGM / GMO

Ce produit ne contient aucun ingrédient issu d'OGM selon les règlements CE 1829/2003 et CE 1830/2003.

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



Elle & Vire
Produits Laitiers

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



SAVENCIA
FROMAGE & DAIRY

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

Speci 174- Crème au mascarpone Sublime 1L SLIM – 9 MONTHS V21/01/2022- 5/6

2.8 Ionisation / Ionization

Ce produit ne contient aucun ingrédient ionisé selon la Directive 1999/2/CE et 1999/3/CE du 22/02/1999.

This product does not contain any ionized ingredient according to the Directive 1999/2/CE et 1999/3/CE.

3. CONDITIONNEMENT / PACKAGING AND CASE

Produit : Brique 1 L SLIM : (PE/paperboard/Aluminium /PE

Colis : carton de 6 bricks X 1 L

D.D.M : 9 mois

Stockage : pour une qualité optimale, conserver entre + 2°C et +6°C, à l'abri de la lumière et de l'humidité. Ne pas congeler.

Product : Brick 1L SLIM : PE/paperboard/Aluminium/PE

Case : 6 x 1L cardboards outer case

Shelf life : 9 months

Storage : for optimum quality, store between +36°F(+2°C) and +43°F (+6°C), dry and clean conditions. Do not freeze

4. LEGISLATION / LEGISLATION

4.1. Règles sanitaires et hygiène / Sanitary rules and hygiene :

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

Regulation 852/2004 and 853/2004

4.2. Additifs alimentaires autorisés : conformes au Règlement 1333/2008.

Authorised food additives : accordance with EC Regulation 1333/2008.

5. USINE / FACTORY

ELVIR - Elle & Vire Produits Laitiers 50890 Condé-sur-Vire - France

6. MARQUE D'IDENTIFICATION/ IDENTIFICATION NUMBER

FR 50.139.001 CE

Fait à Condé sur Vire, le / *Issued in Condé sur Vire, on January 21, 2022*

La Directrice Qualité & RSE

Quality & CSR Director,

Delphine SEMENT



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



Speci 174- Crème au mascarpone Sublime 1L SLIM – 9 MONTHS V21/01/2022- 6/6

USINE / FACTORY

ELVIR - Elle & Vire Produits Laitiers 50890 Condé-sur-Vire - France

Crème au mascarpone stérilisée UHT “Sublime” Elle&Vire – 1 L
Elle&Vire UHT sterilized mascarpone Cream “Sublime” – 1 L

PROCESS

PREPARATION DU MASCARPONE

1. RECEPTION CRÈME + LAIT
+ INGREDIENTS

2. MELANGE INGREDIENTS

3. ACIDIFICATION

(lactic acid)

4. CHAUFFAGE

5. REFROIDISSEMENT

PREPARATION DE LA CRÈME

1. RECEPTION CRÈME + LAIT
+ INGREDIENTS

2. MELANGE LAIT + INGREDIENTS
+ MASCARPONE

3. TRAITEMENT THERMIQUE

(142°C mini – 5 ‘‘)

4. REFROIDISSEMENT

5. STOCKAGE TANK ASEPTIQUE

6. CONDITIONNEMENT

7. SUREMBALLAGE

8. PALETTISATION

9. STOCKAGE / EXPEDITION

MASCARPONE PREPARATION

CREAM + MILK+ INGREDIENTS
RECEPTION

INGREDIENTS MIXING

ACIDIFICATION

HEAT TREATMENT

COOLING

CREAM PREPARATION

CREAM + MILK+ INGREDIENTS
RECEPTION

MILK + INGREDIENTS
+ MASCARPONE MIXING

HEAT TREATMENT

COOLING

ASEPTIC TANK STORAGE

PACKAGING

OVERPACKING

PALLET

STORAGE / EXPEDITION

