

ONTVANGEN

Door braeju om 12:22,13-8-21



INTERNATIONAL

Speci 021-2 (avec grains)\_200918 - 1/6

## SPECIFICATIONS PRODUIT PRODUCT SPECIFICATIONS

### PREPARATION LIQUIDE STERILISEE UHT POUR CREME BRULEE

*Vanille Bourbon – avec grains de vanille épuisés*

### UHT STERILISED LIQUID PREPARATION FOR CRÈME BRULEE

*Vanille Bourbon – With seeds*

## 1. INFORMATION PRODUIT / PRODUCT INFORMATION

La préparation pour crème brûlée est une préparation laitière à la crème liquide et aux œufs. La crème est issue de l'écraimage d'un lait de vache. C'est un produit longue conservation. La préparation pour crème brûlée est utilisée pour préparer un délicieux dessert.

Après mélange des ingrédients et arômes à la crème, la préparation est stérilisée par un traitement UHT 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 preparation for crème brûlée is a dairy preparation with liquid cream and eggs, cream is issued from milk of cows. It is a long life product.*

*The preparation for crème brûlée is used to prepare a delicious dessert..*

*After mixing of ingredients and flavors to the cream, the preparation is sterilised by UHT process 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 issue du lait de vache	/	cow's milk cream	(EU)	46
Lait entier	/	whole milk	(EU)	33
Sucre	/	sugar	(France)	9
Sirop de glucose	/	glucose syrup	(*)	8
Jaune d'œuf	/	egg yolk	(EU)	1,5
Amidon modifié	/	modified starch E1422	(*)	1,3
Blanc d'œuf en poudre	/	powdered egg white	(*)	0,2
Arôme naturel de vanille	/	natural vanilla flavour (*)		
Épaississants : carraghénanes, xanthane	/	thickeners : carrageenans (E 407), xanthan gum (E415)	(*)	1,0
Colorant : beta-carotène	/	Colours (E160a) beta carotene	(*)	
Grains de vanille épuisée	/	exhausted vanilla seeds	(*)	

Les quantités des additifs sont toutes en conformité avec la réglementation européenne et le Codex Alimentarius.

*The amounts of the additives are all in conformity with CE regulation and Codex Alimentarius.*

(\*) : Various countries World

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



**Elle & Vire**  
Produits Laitiers

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



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY

## 2.2. Composition chimique / Chemical composition

### 2.2.1. Valeurs moyennes pour 100 g / Average values per 100 g

Matière sèche / <i>Dry Matter</i>	35,0 g
<b>Energie / <i>Energy</i></b>	<b>216 kcal / 900 kJ</b>
<b>Matières grasses / <i>Fat</i></b>	<b>15,4 g</b>
Acides gras saturés / <i>Saturated fat</i>	10,7 g
<b>Glucides / <i>Carbohydrate</i></b>	<b>16,9 g</b>
Sucres / <i>Sugars</i>	12,2 g
Fibres alimentaires / <i>Fibre</i>	0 g
<b>Protéines / <i>Proteins</i></b>	<b>2,5 g</b>
<b>Sel / <i>salt</i></b>	<b>0.10 g</b>
Sodium	40 mg

2.2.2. pH / *pH*                      6,6 - 6,8

### 2.3. Microbiologie / Microbiology

Sterility by microorganism ATP measure (rlu) : <300  
Pathogènes / *Pathogens* : absence / lack

### 2.4. Organoleptique / Organoleptic

Goût / *Taste*                      plaisant / *pleasant*  
Couleur / *Color*                    jaune orangé / *orange yellow*  
Texture / *Texture*                    liquide, visqueux / *viscous Liquid*

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

**Elle & Vire**  
*Produits Laitiers*

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



**SAVENCIA**  
FROMAGE & DAIRY

**2.5 ALLERGENES:**

Selon Directive (CE) 2000/13 du Parlement Européen et du conseil du 20 mars 2000 concernant l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires et ses modifications.

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	oui	oeuf	oui	
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



## 2.5 - ALLERGENS:

According to Regulation (EC) 2000/13 of the European Parliament and of the Council of 20 March 2000 on the labeling and presentation of food and its amendments.

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	yes	egg	yes	
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.

## 2.6. 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.*

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



## 2.7. 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 / product	: Tetra brick 1 L / Tetra-brick 1 litre
Colis / Case	: Carton wrap 6 X 1 litre / corrugated cardboard wrap 6 x 1L
Poids brut / Gross weight	: 6,69 kg
DLUO / Shelf life	: 7 mois / 7 months
Stockage / Storage	: Température maximale conseillée : 8°C. Stocker à l'abri de la poussière et de l'humidité. Ne pas congeler. <i>Preferably keep at maximum 8°C. Store in dry and clean conditions. Do not freeze.</i>

## 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 : Règlement 1333/2008

*Authorised food additives : Regulation 1333/2008*

### 4.3. Arômes conformes au règlement 1334/2008.

*Natural and natural identical accordance with Regulation 1334/2008.*

## 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 20 septembre 2018

*Issued in Condé sur Vire, on 20<sup>th</sup> September 2018*

La Responsable Qualité,  
**Quality Manager,**  
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 – Fax : +33 (0)2 33 06 67 49





Speci 021-2 (avec grains)\_200918 - 6/6

**CONDE SUR VIRE FACTORY  
USINE DE CONDE SUR VIRE**

**PROCESS CREME BRULEE Elle & Vire**  
**With seeds**

\*\*\*

1. RECEPTION CREME + INGREDIENTS	/	CREAM + INGREDIENTS RECEPTION
2. MELANGE INGREDIENTS	/	INGREDIENTS MIXING
3. STERILISATION UHT (142°C mini- 10 sec.)	/	UHT STERILISATION (142°C mini - 10 sec.)
TRAITEMENT DIRECT		DIRECT STEAM INJECTION
4. CONDITIONNEMENT ASEPTIQUE	/	ASEPTIC FILLING AND PACKAGING
5. ENCARTONNAGE	/	CASE PACKAGING
6. STOCKAGE	/	WAREHOUSE
7. EXPEDITION	/	RELEASE

**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



**Elle & Vire**  
Produits Laitiers

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

