



SCHEMA TECNICA

SOFT CREAM CHEESE

ELLE & VIRE PROFESSIONNEL - confezione da 1 Kg

1. DESCRIZIONE

Il Soft Cream Cheese Elle & Vire è un prodotto a lunga conservazione con una consistenza morbida che può essere utilizzato per molteplici applicazioni, può essere utilizzato per il tartinaggio, per le salse e anche per cheesecake e applicazioni dolci. Questo cream cheese è prodotto da latte vaccino e da crema di latte pastorizzata, a cui vengono aggiunti proteine del latte, sale e stabilizzanti. Sul prodotto, prima della vendita, vengono effettuati numerosi controlli per verificarne la qualità.

2. SPECIFICHE

2.1. Ingredienti

Formaggio (latte e panna pastorizzati da latte vaccino, sale, fermenti)	>84%
Acqua	<14%
Proteine del latte (da latte vaccino EU)	< 1%
Sale	< 0,7%
Addensanti (carragenina E407, gomma di xantano E415)	< 0,3%
Correttore di acidità: acido lattico E270	

Può contenere latte di capra

2.2. Criteri chimici e fisici

Materia secca	32,5 – 34,5%
Materia grassa	23 – 25 %
Materia grassa sul prodotto secco	66% min.
pH	4,55 - 4,75

2.3. Dati microbiologici

Listeria mono	Abs. / 25 g
---------------	-------------

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 APE 1051B
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10





2.4. Descrizione

Informazioni organolettiche

Consistenza	Liscia, spalmabile omogenea
Gusto	Gusto di cream cheese leggermente acidulo e salato
Colore	Da bianco a crema chiaro

2.5. Valori nutrizionali per 100g

(analisi interne e calcoli effettuati partendo dalla tabella di composizione e dai valori nutrizionali degli alimenti Souci-Fachmann-Kraut 4° edizione)

Valore energetico	245 kcal / 1013 kj
Proteine	6.0 g
Materia grassa	23.0 g
Di cui acidi grassi saturi	17.0 g
Di cui acidi grassi trans**	0.3 g
Carboidrati	3.5 g
Zuccheri	3.3 g
Fibre	0
Sodio	280 g
Sale equivalente	700 mg

** Acidi trans naturalmente presenti nei prodotti lattiero caseari

2.6. Informazioni allergeni

Secondo il regolamento UE 1169/2011 del Parlamento europeo e del Consiglio del 25 Ottobre 2011 riguardante l'informazione dei consumatori sui prodotti alimentari.

Allergeni: latte e panna

Prodotto in uno stabilimento produttivo in cui viene utilizzato latte di capra.

2.7. OGM

Il prodotto non contiene ingredienti geneticamente modificati ed è conforme alla legislazione CE 1829/2003 e CE 1830/2003.

2.8. Trattamento ionizzante

Questo prodotto non contiene ingredienti ionizzati in base alla Direttiva 1999/2/CE e 1999/3/CE del 22/02/1999.

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 APE 1051B
Elvir Singapore : T13FC0177E - South Africa : Elvir SAS Simplified Joint Stock Company : 2014/015660/10





3. IMBALLO E CONSERVAZIONE IDEALE

3.1. Imballaggio unitario

Vaschetta in polypropylene (PP) iniettato con etichetta in IML

Coperchio in alluminio laccato.

Coperchio in polypropylene (PP) iniettato con etichetta in IML

Peso netto per unità 1 Kg

Informazioni etichetta ambientale:

Unità: Vaschetta e coperchio - Plastica (PP 5)
Chiusura – Metallo (ALU 41)

Confezione: Cartone (PAP 20)

Pallet: Legno / Plastica (FOR 50 / LDPE 4)

3.2. Packaging

Cartone di ondulato

4 vaschette da 1 Kg per confezione

Peso netto 4 Kg

Peso lordo per confezione 4,464 Kg

4.T.M.C.

Data Limite di Utilizzo Ottimale: 7 mesi a partire dalla data di fabbricazione.

Conservare tra i 2 °C e 6 °C al riparo da polvere e umidità. Non congelare.

Consumare nei 4 giorni successivi l'apertura.

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





5. LEGISLAZIONE.

5.1. Regolamento Igenico-Sanitari

Conforme al Codex Alimentarius (C-31, Alinorm 06/29/11, annex XIX) e al Regolamento CE n° 852/2004 e 853/2004 del 29/04/2004.

5.2. Additivi alimentari autorizzati

Conferme al Regolamento Europeo CE 1333/2008 e alla norma GB2760-2014 del Codex Alimentarius

6. INFORMAZIONI SULLA PRODUZIONE

Prodotto in Francia da: FROMAGERIE GRAND'OUCHE – 16200 REPARSAC - FRANCE

Per ELVIR - Elle & Vire Produits Laitiers, 2 RTE - 50890 Condé-sur-Vire (France)

7. MARCHIO D'IDENTIFICAZIONE

FR 16.277.001 CE

Condé sur Vire, 27 Ottobre 2021

Quality, Safety & Environment 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 - 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



PROCESSO

RICEVIMENTO DEL LATTE CRUDO E DELLA PANNA



PASTORIZZAZIONE (>75°C – 20 secondi)



FERMENTAZIONE



PASTORIZZAZIONE (>75°C – 20 secondi)



SEPARAZIONE



MESCOLATURA



PASTORIZZAZIONE (>75°C – 30 secondi)



FILTRAGGIO (1 mm di diametro)



RIEMPIMENTO A CALDO DELLE CONFEZIONI (controllo del peso di eventuali variazioni)



RAFFREDDAMENTO 2 - 8 °C

IMBALLAGGIO



SPEDIZIONE

FABBRICA:

FROMAGERIE
GRAND'OUCHE – 16200
REPARSAC – France

**PROCESSO CREAM
CHESSE**

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

