

SPEC 166

SPECIFICATION PRODUIT PRODUCT SPECIFICATIONS

ELLE & VIRE Professional Emmental de France (Râpé – Longe) Emmental from France (Grated – Block)

1. DEFINITION- FABRICATION / DEFINITION-MANUFACTURE

L'Emmental de France Elle & Vire Professional râpé (sachet de 1 kg) et en longe (± 3 kg) est un fromage affiné classifié dans la catégorie des pâtes pressées cuites. Ce produit laitier est fabriqué à partir de laits sélectionnés d'origine française. Des ferments y sont ajoutés, puis le produit est affiné en caves tempérée et chaude.

Il s'agit d'un véritable Emmental, avec un affinage long (8 semaines). Il apporte un goût doux et fruité, idéal pour toutes vos utilisations.

L'Emmental râpé garantit une fonte homogène sans déshuilage et un gratinage doré.

L'Emmental en longe est un format adapté pour les gros utilisateurs et pour les usages multiples (tranches pour buffets ou sandwiches, cubes pour salades ou râpé pour gratinage).

The Elle & Vire Professional Emmental from France exists in a grated format (1 kg bag) and in block (± 3 kg). This matured cheese belongs to the hard pressed cheese category. This dairy product is made from carefully selected milk produced in France. Lactic ferments are added to milk, then the product is mature in temperate and warm caves.

This is a real Emmental, with a long maturation (8 weeks). It brings a mild and fruity flavour, ideal for all uses.

Elle & Vire Grated Emmental melts evenly without sweating and give an homogenous golden colour to your preparations.

The bloc of Emmental is a format suitable for large-scale users and for multiple uses (slices for buffets or sandwiches, cubes for salads or grated for gratins).

2. SPECIFICATIONS / SPECIFICATIONS

2.1. Ingrédients / Ingredients

Lait de vache pasteurisé / Pasteurized cow's milk

Ferments lactiques / Lactic ferments

Sel / Salt

> 96 %

< 2 %

< 2 %

DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT

79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE

Tél./Phone : 33 1 39 24 98 34 - Fax : 33 1 30 24 07 82

SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE

50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE

Tél./Phone : 33 2 33 06 66 47 - Fax : 33 2 33 06 67 49

Elle & Vire
Produits Laitiers



2.2. Composition chimique / Chemical composition

	Cible/ Target	min - max
• Extrait sec total / <i>Dry matter</i>	>=60%	60% min.
• Gras sur sec / <i>Fat in dry matter</i>	45%	45% min.
• Matière grasse sur poids total / <i>Fat on total weight</i>	28%	27% min.
• Humidité totale / <i>Total Moisture</i>	40%	40% max.
• Moisture on fat free basis	54%	51 – 57%

2.3. Valeurs nutritionnelles / Nutritional values

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

Energie / <i>Energy</i>	368 kcal (1529 kJ)
Matières grasses / <i>Fat</i>	28 g
Acides gras saturés / <i>Saturated Fat</i>	20 g
Acides gras trans / <i>Trans Fat</i>	1 g
Glucides / <i>Carbohydrates</i>	1.0 g
Sucres / <i>Sugars</i>	0.1 g
Protéines / <i>Proteins</i>	28 g
Sel / <i>Salt</i>	0.75 g
Calcium	1 g
Cholesterol	93 mg

2.4. Microbiologie / Microbiology

	Cible / Target
<i>Listeria monocytogenes</i>	Absence / 25g
<i>Salmonella</i>	Absence / 25g
<i>Staphylococcus aureus</i>	<100 cfu /g

2.5. Organoleptique / Organoleptic

Texture / <i>Texture</i>	Longe / <i>Block</i> : râpable et tranchable / <i>grateable and sliceable</i> Râpé / <i>Grated</i> : absence de mottage / <i>no clumping</i>
Goût / <i>Taste</i>	Franc, fruité / <i>frank, fruity</i>
Aspect - Couleur / <i>Aspect-Color</i>	Homogène, ivoire à jaune pâle <i>Homogeneous, ivory to pale yellow</i>
Odeur / <i>Odor</i>	Franc, fruité / <i>frank, fruity</i>

2.6. Allergènes / Allergens (Directive 2000/13)

Allergènes présents dans la recette : lait
Allergen ingredients in the recipe : Milk

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.

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/EC and 1999/3/EC of 22/02/1999.

DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT

79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE
Tél./Phone : 33 1 39 24 98 34 - Fax : 33 1 30 24 07 82

SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE

50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE
Tél./Phone : 33 2 33 06 66 47 - Fax : 33 2 33 06 67 49



3. CONDITIONNEMENT / PACKAGING

Emmental de/from France - Râpé / Grated

Poids unitaire net / Unit net weight	:	(sachet / bag) 1 kg
Nb d'unités par carton / Units per case	:	10
Poids net par carton / Net weight per case	:	10 kg
Poids brut par carton / Gross weight per case	:	±11 kg

Emmental de/from France – Longe / Block

Poids unitaire net / Unit net weight	:	±3 kg
Nb d'unités par carton / Units per case	:	4
Poids net par carton / Net weight per case	:	±13 kg
Poids brut par carton / Gross weight per case	:	±13.5 kg

4. CONSERVATION / STORAGE

Emmental de/from France - Râpé / Grated

DLUO : 180 jours à compter de la date de fabrication
Pour une qualité optimale, conserver réfrigérer entre +2°C à +6°C max. Après ouverture, garder au froid et consommer rapidement.

DLUO : 180 days from the manufacture date
For an optimum quality, keep refrigerated between +2°C at +6°C (+43°F) max. After opening, keep refrigerated and use quickly.

Emmental de/from France – Longe / Block

DLUO : 210 jours à compter de la date de fabrication
Pour une qualité optimale, conserver réfrigérer à 6°C max. Après ouverture, garder au froid et consommer rapidement.

DLUO : 210 days from the manufacture date
For an optimum quality, store at +6°C (+43°F) max. After opening, keep refrigerated and use quickly.

DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT

79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE
Tél./Phone : 33 1 39 24 98 34 - Fax : 33 1 30 24 07 82

SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE

50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE
Tél./Phone : 33 2 33 06 66 47 - Fax : 33 2 33 06 67 49

5. LEGISLATION / LEGISLATION

Règles sanitaires et hygiène : Conformes au Codex Stan 283-1978 révision 1999 et au Codex Stan 269-1967 révision 2007.

Sanitary rules and Hygiene : In accordance with Codex Stan 283-1978 – Revision 1999 and Codex Stan 269-1967 - Revision 2007.

6. PAYS DE PRODUCTION / COUNTRY OF PRODUCTION

Fabriqué en France par / Manufactured in France by : CF&R
Pour / For : ELVIR – 50890 Condé-sur-Vire

7. MARQUE D'IDENTIFICATION / IDENTIFICATION NUMBER

FR 14.762.001 CE

Fait   Condé sur Vire le / Issued in Condé sur Vire on 2th October 2014

La Directrice Qualité,
Quality Director,

S. TOURNADRE



DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT

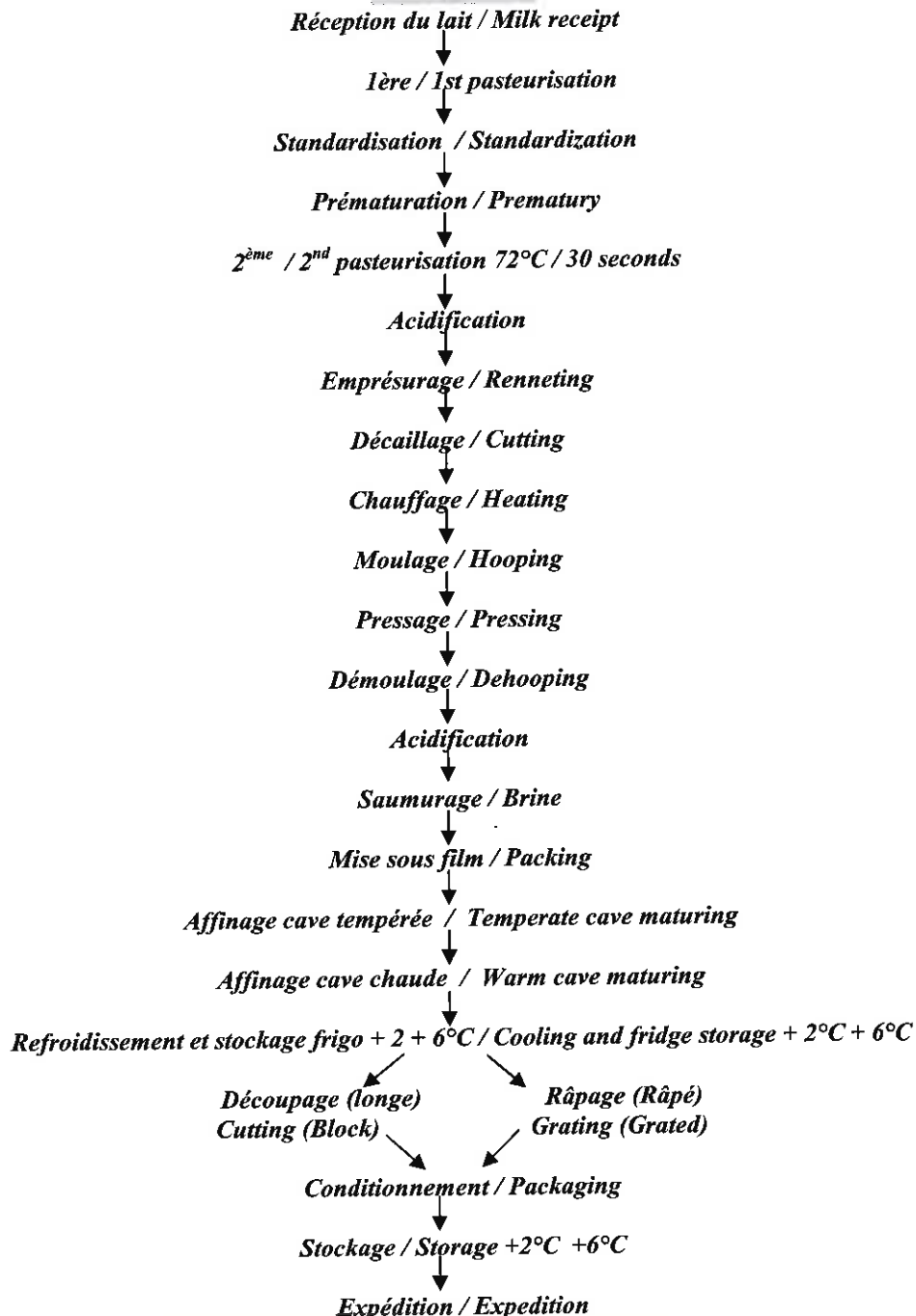
79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE
Tél./Phone : 33 1 39 24 98 34 - Fax : 33 1 30 24 07 82

SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE

50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE
Tél./Phone : 33 2 33 06 66 47 - Fax : 33 2 33 06 67 49

ELLE & VIRE Professional
Emmental de France (Râpé – Longe)
Emmental from France (Grated – Block)

PROCESS



DIRECTION INTERNATIONALE / INTERNATIONAL DEPARTMENT

79, rue Joseph Bertrand - 78220 VIROFLAY - FRANCE
Tél./Phone : 33 1 39 24 98 34 - Fax : 33 1 30 24 07 82

SERVICE CLIENTS / CUSTOMER SERVICE

50890 CONDÉ-SUR-VIRE - FRANCE
Tél./Phone : 33 2 33 06 66 47 - Fax : 33 2 33 06 67 49

Elle & Vire
Produits Laitiers

