

Crème Glacée Ital Gelati Inc.

8390, rue du Creusot, St-Léonard (Québec), Canada, H1P 2A6
Tél. : (514) 322-0111 1-888-322-0116 Fax : (514) 322-0250



SPECIFICATIONS DE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATIONS

Produit / Product: CRÈME GLACÉE BACIO
BACIO ICE CREAM
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

La crème glacée bacio de marque *La Bella Italiana* est une crème glacée légère. Gelato avec un haut pourcentage de cacao pur avec des noisettes toastées entières. Ce dessert glacé, prêt à manger, est disponible en formats de 11,4 L, 5,7 L, 5 L et 500 mL.

The bacio ice cream *La Bella Italiana* is light ice cream. A gelato with high percentage of pure cocoa with roasted hazelnuts. This frozen dessert, ready to eat, is available in 11,4 L, 5,7 L, 5 L and 500 ml sizes.

Ingrédients / Ingredients

SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, SUCRE, BEURRE, POUDRE DE CACAO, GLUCOSE, NOISETTES, NOISETTES GRILLÉES, DEXTROSE, MONO ET DIGLYCÉRIDES, GOMME DE CAROUBE, GOMME DE CELLULOSE, GOMME DE GUAR, CARRAGHÉNINE, ARÔMES NATURELS ET ARTIFICIELS.

Contient des noix et peut contenir des traces d'arachides

MODIFIED MILK INGREDIENTS, SUGAR, BUTTER, COCOA POWDER, GLUCOSE, HAZELNUTS, ROASTED HAZELNUTS, DEXTROSE, MONO AND DIGLYCERIDES, LOCUST BEAN GUM, CELLULOSE GUM, GUAR GUM, CARRAGEENAN, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVOURS.

Contains nuts and may contain traces of peanuts

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour Brun foncé / Dark brown
Matières grasses du lait / Milk fat Min. 5%, Max. 6%
Solides totaux / Total solids Min. 33%

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Microorganismes	n	c	m	M
Bactéries aérobies totales / Standard plate count	5	2	100 000 / g	1 000 000 / g
Coliformes / Coliforms	5	2	10 / g	1000 / g
<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	0 / 25 g	0 / 25 g
<i>Salmonella</i>	5	0	0 / 25 g	0 / 25 g

n = nombre d'échantillons prélevés du lot / the number of samples selected from a lot

c = nombre maximal d'échantillons qui peuvent dépasser la valeur de m / the maximum number of samples which can exceed the m value

m = pas plus de c échantillons ne doivent dépasser cette valeur / no more than c samples should exceed this value

M = aucun échantillon ne doit dépasser cette valeur / no sample should exceed this value

Emballage / Packaging

La crème glacée bacio est emballée dans des contenants de plastique alimentaire de couleur blanche avec couvercle. Les contenants de formats 5,7 L et 11,4 L sont faits de polyéthylène de haute densité (HDPE) et les couvercles sont faits de polyéthylène de faible densité (LDPE). Ces formats sont disponibles individuellement. Le contenant de 5,0 L est fait de polystyrène et le couvercle est fait de PVC. Ce format est vendu en paquets de deux.

Date de création: 09/05/2005

Date de révision: 21/01/2010

Approuvé par:

F:\WP51\HACCP\Spécifications\crèmes glacées\spec cg bacio.doc

The bacio ice cream is packaged in white food plastic containers with covers. The 5,7 L and 11,4 L containers are made of HDPE and their covers are made of low density polyethylene (LDPE). These sizes are available individually. The 5,0 L container is made of polystyrene and its cover is made of PVC. This size is available in packs of two.

Conditions et durée d'entreposage / Shelf life and storage

Garder congelé.

La durée maximale d'entreposage du produit est de 6 mois, sous des conditions ne permettant pas son dégel.

Keep frozen.

The shelf life is 6 months under conditions that won't allow the product to melt.

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Par ½ tasse (125 ml) / Per ½ cup (125ml)	
Teneur	
Amount	
Calories / Calories	210
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 3 g	14%
+ trans / Trans 0,1 g	
Cholestérol / Cholesterol 5 mg	
Sodium / Sodium 85 mg	4%
Glucides / Carbohydrate 27 g	9%
Fibres / Fibre 3 g	10%
Sucres / Sugars 22 g	
Protéines / Protein 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	2%
Vitamine C / Vitamin C	2%
Calcium / Calcium	6%
Fer / Iron	15%