



## SPECIFICATIONS DE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATIONS

**Produit / Product:** GELATO CHOCOLAT NOISETTE SUPRÊME  
CHOCOLATE HAZELNUT SUPREME GELATO  
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

### Description du produit / Product description

Le gelato chocolat noisette de marque *La Bella Italiana* est une crème glacée légère. Ce dessert glacé, prêt à manger, est disponible en format de 11,4 L.

The chocolate hazelnut gelato *La Bella Italiana* is light ice cream. This frozen dessert, ready to eat, is available in 11,4 L size.

### Allergènes présents et substances d'intérêt // Allergens found and substances of interest

Lait, noisettes, amandes, œufs, soya // Milk, hazelnuts, almonds, eggs, soy

### Ingrédients / Ingredients

SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, SUCRE, GLUCOSE, PÂTE D'ARÔMES (NOISETTES, AMANDES, SUCRE, GLUCOSE, CACAO, HUILE VÉGÉTALE, BLANC D'OEUF, ESSENCE), POUDRE DE CACAO, NOISETTES GRILLÉES, DEXTROSE, MONO ET DIGLYCÉRIDES, GOMME DE CAROUBE, GOMME DE CELLULOSE, GOMME DE GUAR, CARRAGHÉNINE.

*CONTIENT DU LAIT, DES NOISETTES, DES AMANDES, DES OEUFS ET DU SOYA  
PEUT CONTENIR DES ARACHIDES, D'AUTRES NOIX ET DU BLÉ*

MODIFIED MILK INGREDIENTS, SUGAR, GLUCOSE, FLAVOUR PASTE (HAZELNUTS, ALMONDS, SUGAR, GLUCOSE, COCOA, VEGETABLE OIL, EGG WHITE, FLAVOURS), COCOA POWDER, DEXTROSE, MONO AND DIGLYCERIDES, LOCUST BEAN GUM, CELLULOSE GUM, GUAR GUM, CARRAGEENAN.

*CONTAINS MILK, HAZELNUTS, ALMONDS, EGGS AND SOY  
AND MAY CONTAIN PEANUTS, OTHER NUTS AND WHEAT*

### Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour Beige et brun / Beige and 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

Date de création: 13/05/2005

Date de révision: 28/10/2016

Approuvé par: 

F:\WP51\HACCP\Spécifications\crèmes glacées\spec cg choco noisette sup.doc

**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

Le gelato chocolat noisette suprême est emballée dans des contenants de plastique alimentaire de couleur blanche avec couvercle. Le contenant de format 11,4 L est fait de polyéthylène de haute densité (HDPE) et le couvercle est fait de polyéthylène de faible densité (LDPE). Ce format est disponible individuellement.

The chocolate hazelnut supreme gelato is packaged in white food plastic containers with covers. The 11,4 L container is made of HDPE and its cover is made of low density polyethylene (LDPE). This size is available individually.

**Conditions et durée d'entreposage / Shelf life and storage**

Garder congelé.

La durée maximale d'entreposage du produit est de 2 ans à moins de -28°C

Keep frozen.

The shelf life is 2 years at -28°C or less.

<b>Valeur nutritive Nutrition Facts</b>	
Par ½ tasse (125 ml) / Per ½ cup (125ml)	
<b>Teneur Amount</b>	
<b>Calories / Calories</b>	180
<b>Lipides / Fat</b> 8 g	<b>13%</b>
saturés / Saturated 5 g	<b>22%</b>
+ trans / Trans 0,2 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 20 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 70 mg	<b>3%</b>
<b>Glucides / Carbohydrate</b> 24 g	<b>8%</b>
Fibres / Fibre 1 g	<b>3%</b>
Sucres / Sugars 21 g	
<b>Protéines / Protein</b> 2 g	
Vitamine A / Vitamin A	8%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	4%
Fer / Iron	4%