

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 CHOCOLAT BANANE
CHOCOLATE BANANA ICE CREAM
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

La crème glacée chocolat banane de marque *La Bella Italiana* est une crème glacée légère faite de deux crèmes glacées de saveurs différentes (chocolat et banane) entremêlées au moment de la mise en pot. Ce dessert glacé, prêt à manger, est disponible en format de 11,4 L.

The chocolate banana ice cream *La Bella Italiana* is a light ice cream made of two different flavors of ice creams (chocolate and banana) intertwined when packaged. This frozen dessert, ready to eat, is available in 11,4 L size.

Ingrédients / Ingredients

Substances laitières modifiées, sucre, beurre, glucose, dextrose, poudre de cacao, mono et diglycérides, gomme de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, carraghénine, arôme artificiel, colorants (contient de la tartrazine [FD&C Jaune No.5]).

Peut contenir des traces de noix et d'arachides

Modified milk ingredients, sugar, butter, glucose, dextrose, cocoa powder, mono and diglycerides, locust bean gum, cellulose gum, guar gum, carrageenan, artificial flavour, colours (contains tartrazine [FD&C Yellow No.5]).

May contain traces of nuts and peanuts

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour Brun et jaune / Brown and yellow
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 chocolat banane 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.

Date de création: 11/05/2005

Date de révision: 21/01/2010

Approuvé par: _____

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

The chocolate banana ice cream 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 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	170
Lipides / Fat	7 g 11%
saturés / Saturated	4,5 g 23%
+ trans / Trans	0,2 g
Cholestérol / Cholesterol	15 mg
Sodium / Sodium	105 mg 4%
Glucides / Carbohydrate	25 g 8%
Fibres / Fibre	1 g 3%
Sucres / Sugars	21 g
Protéines / Protein	2 g
Vitamine A / Vitamin A	8%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	6%
Fer / Iron	4%