

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 À LA CRÈME BRÛLÉE
CRÈME BRULEE ICE CREAM
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

La crème glacée à la crème brûlée de marque *La Bella Italiana* est une crème glacée légère. Ce gelato est fait avec une riche pâte aux œufs marbrée avec un sucre caramélisé. Ce dessert glacé, prêt à manger, est disponible en formats de 5,0 L.

The creme brulee ice cream *La Bella Italiana* is light ice cream. A splendid gelato composed of a rich egg paste rippled with a caramelized sugar flavor. This frozen dessert, ready to eat, is available in 5,0 L size.

Ingrédients / Ingredients

SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, SUCRE, BEURRE, GLUCOSE, JAUNES D'OEUF, DEXTROSE, GLUCOSE-FRUCTOSE, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, MONO ET DIGLYCÉRIDES, GOMME DE CAROUBE, GOMME DE CELLULOSE, GOMME DE GUAR, CARRAGHÉNINE, SEL, PECTINE, SORBATE DE POTASSIUM, ARÔMES, COLORANTS (TARTRAZINE).

Peut contenir des traces de noix et d'arachides

MODIFIED MILK INGREDIENTS, SUGAR, BUTTER, GLUCOSE, EGG YOLK, DEXTROSE, GLUCOSE-FRUCTOSE, MODIFIED CORN STARCH, MONO AND DIGLYCERIDES, LOCUST BEAN GUM, CELLULOSE GUM, GUAR GUM, CARRAGEENAN, SALT, PECTIN, POTASSIUM SORBATE, FLAVOURS, COLOURS (FD & C YELLOW #5).

May contain traces of nuts and peanuts

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour Beige / Off white
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 à la crème brûlée est emballée dans des contenants de plastique alimentaire de couleur blanche avec couvercle. 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: 11/06/2007

Date de révision: 21/01/2010

Approuvé par: _____

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

The creme brulee ice cream is packaged in white food plastic containers with covers. 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	220
Lipides / Fat 12 g	18%
saturés / Saturated 3 g	15%
+ trans / Trans 0,1 g	
Cholestérol / Cholesterol 10 mg	
Sodium / Sodium 65 mg	3%
Glucides / Carbohydate 27 g	9%
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 26 g	
Protéines / Protein 2 g	
Vitamine A / Vitamin A	6%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	4%
Fer / Iron	0%