

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

Description du produit / Product description

Le gelato 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 gelato *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.

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

Lait, œufs, tartrazine // Milk, eggs, color FD&C #5

Ingrédients / Ingredients

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

Contient du lait et des œufs.

Peut contenir des noix, des arachides, du blé et du soya.

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

Contains milk and eggs.

May contain nuts, peanuts, wheat and soy.

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

Date de création: 11/06/2007

Date de révision: 28/10/2016

Approuvé par:

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

Emballage / Packaging

Le gelato 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.

The creme brulee gelato 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 2 ans à moins de -28°C.

Keep frozen.

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

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Par ½ tasse (125 ml) / Per ½ cup (125ml)	
Teneur	Amount
Calories / Calories	190
Lipides / Fat 8 g	12%
saturés / Saturated 4 g	19%
+ trans / Trans 0,3 g	
Cholestérol / Cholesterol	15 mg
Sodium / Sodium	85 mg 3%
Glucides / Carbohydrate	28 g 9%
Fibres / Fibre 0 g	0%
Sucres / Sugars 25 g	
Protéines / Protein	2 g
Vitamine A / Vitamin A	6%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	4%
Fer / Iron	0%