

Crème Glacée Ital Gelati Inc.

8390, rue du Creusot, St-Léonard (Québec), Canada, H1P 2A6
Tél. : (514) 322-01111 1-888-322-0116 Fax : (514) 322-0250



SPECIFICATIONS DE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATIONS

Produit / Product: CRÈME GLACÉE À L'ÉRABLE ET NOIX
MAPLE WALNUT ICE CREAM
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

La crème glacée à l'érable et noix de marque *La Bella Italiana* est une crème glacée légère à saveur d'érable rempli de morceaux de noix de grenoble. Ce dessert glacé, prêt à manger, est disponible en deux formats: 500 mL, 5,7 L et 11,4 L.

The maple walnut ice cream *La Bella Italiana* is a maple flavored gelato filled with pieces of walnuts. This frozen dessert, ready to eat, is available in two sizes: 500 ml, 5,7 L and 11,4 L.

Ingrédients / Ingredients

Substances laitières modifiées, sucre, beurre, glucose, noix de Grenoble, dextrose, mono et diglycérides, gomme de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, carraghénine, arômes naturels artificiels, colorant caramel.

Contient des noix et peut contenir des traces d'arachides

Modified milk ingredients, sugar, butter, glucose, walnuts, dextrose, mono and diglycerides, locust bean gum, cellulose gum, guar gum, carrageenan, natural and artificial flavours, caramel colour.

Contains nuts and may contain traces of peanuts

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour Beige foncé / Dark beige
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 l'érable et noix est emballée dans des contenants de plastique alimentaire de couleur blanche avec couvercle. Le contenant de format 500 mL ainsi que son couvercle sont faits de polyéthylène de haute densité (HDPE). 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. Pour les 500 mL, des boîtes de carton de 6 contenants sont également disponibles.

Date de création: 11/05/2005

Date de révision: 21/01/2010

Approuvé par: _____

F:\WP51\HACCP\Spécifications\crèmes glacées\spec cg erable-noix.doc

The maple walnut ice cream is packaged in white food plastic containers with covers. The 500 ml container and its cover are made of high density polyethylene (HDPE). 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 500 ml size is also available in cardboard boxes of 6.

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	190
Lipides / Fat 10 g	15%
saturés / Saturated 4,5 g	23%
+ trans / Trans 0,2 g	
Cholestérol / Cholesterol 20 mg	
Sodium / Sodium 95 mg	4%
Glucides / Carbohydrate 24 g	8%
Fibres / Fibre 1 g	2%
Sucres / Sugars 21 g	
Protéines / Protein 3 g	
Vitamine A / Vitamin A	8%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	6%
Fer / Iron	2%