



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'ORANGE
ORANGE ICE CREAM
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

La crème glacée à l'orange de marque *La Bella Italiana* est une crème glacée légère saveur typique d'orange. Ce dessert glacé, prêt à manger, est disponible en formats de 5,0 L, 5,7 L et 11,4 L.

The orange ice cream *La Bella Italiana* is a typical orange flavored light ice cream. This frozen dessert, ready to eat, is available in 5,0 L, 5,7 L and 11,4 L sizes.

Ingrédients / Ingredients

SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, SUCRE, BEURRE, GLUCOSE, DEXTROSE, MONO ET DIGLYCÉRIDES, GOMME DE CAROUBE, GOMME DE CELLULOSE, GOMME DE GUAR, CARRAGHÉNINE, GOMME ARABIQUE, ARÔMES NATURELS ET ARTIFICIELS, COLORANTS (JAUNE #6).

Contient des produits de soja et peut contenir des traces de noix et d'arachides

MODIFIED MILK INGREDIENTS, SUGAR, BUTTER, GLUCOSE, DEXTROSE, MONO AND DIGLYCERIDES, LOCUST BEAN GUM, CELLULOSE GUM, GUAR GUM, CARRAGEENAN, ARABIC GUM, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVOURS, COLOURS (YELLOW #6).

Contains soy products and may contain traces of nuts and peanuts

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour Orange
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'orange est emballée dans des contenants de plastique alimentaire de couleur blanche avec couvercle. Les contenants de format 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. 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: 12/05/2005

Date de révision: 07/01/2010

Approuvé par: 

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

The orange ice cream is packaged in white food plastic containers with covers. 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 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	170
Lipides / Fat	7 g 10%
saturés / Saturated	4,5 g 22%
+ trans / Trans	0,2 g
Cholestérol / Cholesterol	20 mg
Sodium / Sodium	105 mg 4%
Glucides / Carbohydate	25 g 8%
Fibres / Fibre	0 g 0%
Sucres / Sugars	22 g
Protéines / Protein	2 g
Vitamine A / Vitamin A	8%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	6%
Fer / Iron	0%