



SPECIFICATIONS DE PRODUIT / PRODUCT SPECIFICATIONS

Produit / Product: CRÈME GLACÉE PRALINES ET CRÈME PRALINES AND CREAM ICE CREAM
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

La crème glacée pralines et crème de marque *La Bella Italiana* est une crème glacée légère à la vanille avec marbrures de caramel, remplie de pacanes pralinées. Ce dessert glacé, prêt à manger, est disponible en deux formats: 500 mL et 11,4 L.

The pralines and cream ice cream *La Bella Italiana* is light vanilla ice cream with caramel ripples, filled with praline pecans. This frozen dessert, ready to eat, is available in two sizes: 500 mL and 11,4 L.

Ingrédients / Ingredients

SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, SUCRE, BEURRE, GLUCOSE, PACANES, AMIDON DE MAÏS MODIFIÉ, DEXTROSE, MONO ET DIGLYCÉRIDES, GOMME DE CAROUBE, GOMME DE CELLULOSE, GOMME DE GUAR, CARRAGHÉNINE, SEL, ACIDE SORBIQUE, PHOSPHATE DISODIQUE, ARÔMES NATURELS ET ARTIFICIELS, COLORANTS.

Contient des noix et peut contenir des traces d'arachides

MODIFIED MILK INGREDIENTS, SUGAR, BUTTER, GLUCOSE, PECANS, MODIFIED CORN STARCH, DEXTROSE, MONO AND DIGLYCERIDES, LOCUST BEAN GUM, CELLULOSE GUM, GUAR GUM, CARRAGEENAN, SALT, SORBIC ACID, DISODIUM PHOSPHATE, NATURAL AND ARTIFICIAL FLAVOURS, COLOURS.

Contains nuts and may contain traces of peanuts

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour	Blanc-beige / White-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 pralines et crème 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). 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). Ces deux formats sont disponibles individuellement. Pour les 500 mL, des boîtes de carton de 6 contenants sont également disponibles.

The pralines and cream 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 11,4 L container is made of HDPE and its cover is made of low density polyethylene (LDPE). This two 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	7 g 11%
saturés / Saturated	4 g 21%
+ trans / Trans	0,2 g
Cholestérol / Cholesterol	20 mg
Sodium / Sodium	160 mg 7%
Glucides / Carbohydrate	30 g 10%
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	6%
Fer / Iron	0%