

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 VANILLE
VANILLA GELATO
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

Le gelato à la vanille de marque *La Bella Italiana* est une crème glacée légère. Ce dessert glacé, prêt à manger, est disponible en formats de 5,0 L et 11,4 L.

The vanilla gelato *La Bella Italiana* is light ice cream. This frozen dessert, ready to eat, is available in 5,0 L and 11,4 L sizes.

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

Lait, alcool // Milk, alcohol

Ingrédients / Ingredients

SUBSTANCES LAITIÈRES MODIFIÉES, SUCRE, GLUCOSE, DEXTROSE, MONO ET DIGLYCÉRIDES, GOMME DE CAROUBE, GOMME DE CELLULOSE, GOMME DE GUAR, CARRAGHÉNINE, ESSENCES, COLORANT.

Contient du lait.

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

MODIFIED MILK INGREDIENTS, SUGAR, GLUCOSE, DEXTROSE, MONO AND DIGLYCERIDES, LOCUST BEAN GUM, CELLULOSE GUM, GUAR GUM, CARRAGEENAN, FLAVOURS, COLOUR.

Contains milk.

May contain peanuts, wheat, soy and eggs.

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

| | |
|-------------------------------------|------------------|
| Couleur / Colour | Blanc / 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

Le gelato à la vanille 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. 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 formats sont disponibles individuellement.

The vanilla 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. The 11,4 L container is made of HDPE and its cover is made of low density polyethylene (LDPE). These sizes are available individually.

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 | 170 |
| Lipides / Fat 7 g | 10% |
| saturés / Saturated 4 g | 23% |
| + trans / Trans 0,3 g | |
| Cholestérol / Cholesterol 20 mg | |
| Sodium / Sodium 80 mg | 3% |
| Glucides / Carbohydrate 25 g | 8% |
| Fibres / Fibre 0 g | 0% |
| Sucres / Sugars 22 g | |
| Protéines / Protein 2 g | |
| Vitamine A / Vitamin A | 6% |
| Vitamine C / Vitamin C | 0% |
| Calcium / Calcium | 6% |
| Fer / Iron | 0% |