

**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:** GÂTEAU À LA CRÈME GLACÉE MOUSSE AU CHOCOLAT  
CHOCOLATE MOUSSE GELATO CAKE  
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

**Description du produit / Product description**

Le gâteau à la crème glacée mousse au chocolat *La Bella Italiana* est fait de crème glacée légère mousse au chocolat, remplie de morceaux de chocolat. Le tout est recouvert d'amandes de Californie rôties et d'un fondant chocolaté. Il est disponible en format de 9½" de diamètre (volume: 2 L).

The chocolate mousse Gelato cake *La Bella Italiana* is made of light chocolate mousse ice cream, filled with rich chocolate flakes, coated with roasted California almonds and a fudge topping. It is available in a size of 9½" in diameter (volume: 2 L).

**Ingrédients / Ingredients**

**Garniture:** amandes hachées, garniture fouettée (eau, huile de palmiste hydrogénée, sucre, sel, cellulose modifiée, gomme de xanthane, alginate de sodium, hydroxy lécithine de soya, stéaroyl-2-lactylate de sodium, monoglycérides, polysorbate 60, phosphate disodique, citrate de sodium, citrate de monoglycéride, arôme artificiel, colorant), fondant chocolaté (glucose-fructose, glucose, eau, cacao, poudre de caroube, sel, acide sorbique, hydroxide de sodium, arôme naturel et artificiel, colorant), gelée décorative rouge (sucre, glucose, eau, agar agar, acide malique, benzoate de sodium, sel, colorants [contient de la tartrazine (FD&C Jaune No.5)]).

**Crème glacée:** substances laitières modifiées, sucre, glucose, beurre, poudre de cacao, sirop de maïs haut en fructose, huile de coco, huile de coco hydrogénée, sirop de maïs, dextrose, maltodextrine, amidon de maïs, lécithine de soja, mono et diglycérides, gomme de caroube, gomme de cellulose, gomme guar, carraghénine, citrate de sodium, sorbate de potassium, sel, arôme naturel.

*Contient des noix et peut contenir des traces d'arachides*

**Topping:** chopped almonds, whipped topping (water, hydrogenated palm kernel oil, sugar, salt, modified cellulose, xanthan gum, sodium alginate, hydroxylated soy lecithin, sodium stearoyl-2-lactylate, monoglycerides, polysorbate 60, disodium phosphate, sodium citrate, monoglyceride citrate, artificial flavour, colour), chocolate fudge (glucose-fructose, glucose, water, cocoa, carob powder, salt, sorbic acid, sodium hydroxide, natural and artificial flavour, colour), red piping jelly (sugar, glucose, water, agar agar, malic acid, sodium benzoate, salt, colours [contains tartrazine (FD&C Yellow No.5)]).

**Ice cream:** modified milk ingredients, sugar, glucose, butter, cocoa powder, high fructose corn syrup, coconut oil, hydrogenated coconut oil, corn syrup, dextrose, maltodextrin, cornstarch, soy lecithin, mono and diglycerides, locust bean gum, cellulose gum, guar gum, carrageenan, sodium citrate, potassium sorbate, salt, natural flavor.

*Contains nuts and may contain traces of peanuts*

**Caractéristiques physico-chimiques de la crème glacée / Ice cream physico-chemical characteristics**

Couleur / Colour	Brun / Brown
Matières grasses du lait / Milk fat	Min. 5%, Max. 6%
Solides totaux / Total solids	Min. 33%

Date de création: 13/07/2005  
Date de révision: 08/04/2008  
Approuvé par: *M. And*

**Caractéristiques microbiologiques de la crème glacée / Ice cream 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 gâteau à la crème glacée mousse au chocolat est emballé dans une boîte de carton de 10" de longueur et de largeur et de 2½" de hauteur. Il y a deux types de boîtes disponibles: une avec photo du gâteau dessus et une sans photo.

The chocolate mousse ice cream cake is packaged in cardboard boxes of 10" long by 10" wide and 2½" high. There are two types of boxes: one with a picture of the cake on top and one without.

**Conditions et durée d'entreposage / Shelf life and storage**

Garder congelé.

Sortir le gâteau du congélateur 5 à 10 minutes avant de servir et recongeler les restes le plus vite possible. Couper le gâteau avec la lame d'un couteau réchauffée sous l'eau chaude.

La durée maximale d'entreposage du produit est de 6 mois, sous des conditions ne permettant pas son dégel.

Keep frozen.

Take out the cake from the freezer 5-10 minutes before serving and put the leftovers back in the freezer as soon as possible. Cut the cake with the blade of a knife warmed up under hot water.

The shelf life is 6 months under conditions that won't allow the product to melt.

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
Par portion (200ml) / Per portion (200ml)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne %Daily Value
<b>Calories / Calories</b> 360	
<b>Lipides / Fat</b> 18 g	<b>27 %</b>
saturés / Saturated / 11 g	<b>55 %</b>
+ trans / Trans 0.2 g	
<b>Cholestérol / Cholesterol</b> 24 mg	
<b>Sodium / Sodium</b> 160 mg	<b>7 %</b>
<b>Glucides / Carbohydrate</b> 48 g	<b>16 %</b>
Fibres / Fibre 3 g	<b>12 %</b>
Sucres / Sugars 38 g	
<b>Protéines / Protein</b> 5 g	
Vitamine A / Vitamin A	10 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	8 %
Fer / Iron	16 %