

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: 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, arôme artificiel, colorant), fondant chocolaté (glucose-fructose, glucose, cacao, eau, sel, acide phosphorique, acide sorbique, arôme artificiel), gelée décorative rouge (sucre, eau, glucose, amidon de maïs modifiée, acide citrique, carragénine, gomme gellane, sorbate de potassium, agar, colorant rouge #40 et jaune #6, colorant caramel, essence artificielle).

Crème glacée: substances laitières modifiées, base mousse (sirop de maïs haut en fructose, eau, huile de coco, sirop de maïs, maltodextrine, poudre de lait écrémée, sucre, poudre de lactosérum, citrate de sodium, lécithine de soja, sorbate de potassium, extrait de vanille, gomme de caroube), sucre, glucose, flocons chocolatés (sucre, huile de palmiste modifiée, huile de palme, cacao, huile de noix de coco, lécithine de soya), poudre de cacao, dextrose, mono et diglycérides, gomme de caroube, gomme de cellulose, gomme guar, carragénine.

Contient des amandes, du soya et du lait.

Peut contenir des arachides, des œufs et du blé.

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, artificial flavour, colour), chocolate fudge (glucose-fructose, glucose, cocoa, water, salt, phosphoric acid, sorbic acid, artificial flavour), red piping jelly (sugar, water, glucose, modified corn starch, citric acid, carrageenan, gellan gum, potassium sorbate, agar, colors red #40 and yellow #6, caramel color, artificial flavor).

Ice cream: modified milk ingredients, mousse base (high fructose corn syrup, water, coconut oil, corn syrup, maltodextrin, skim milk powder, sugar, whey powder, sodium citrate, soy lecithin, potassium sorbate, vanilla extract, locust bean gum), sugar, glucose, chocolatey flakes (sugar, modified palm kernel oil, palm oil, cocoa powder, coconut oil, soy lecithin) cocoa powder, dextrose, mono and diglycerides, locust bean gum, cellulose gum, guar gum, carrageenan.

Contains almonds, soya and milk.

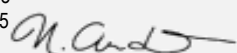
May contain peanuts, eggs and wheat.

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: 22/12/2016

Approuvé par: 

F:\WP51\HACCP\Spécifications\gateaux\spec gateau CM.doc

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 2 ans à moins de -28°C.

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 2 years at -28°C or less.

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Par ½ tasse (200 ml) / Per ½ cup (200 ml)	
Teneur	
Amount	
Calories / Calories	360
Lipides / Fat 18 g	27%
saturés / Saturated 11 g	55%
+ trans / Trans 0 g	
Cholestérol / Cholesterol	25 mg
Sodium / Sodium 160 mg	7%
Glucides / Carbohydrate 48 g	16%
Fibres / Fibre 3 g	12%
Sucres / Sugars 38 g	
Protéines / Protein	5 g
Vitamine A / Vitamin A	10%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	8%
Fer / Iron	15%