

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 MOKA AMANDES ET FUDGE
MOCHA ALMOND AND FUDGE GELATO CAKE
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

Le gâteau à la crème glacée moka amandes et fudge *La Bella Italiana* est fait de crème glacée légère à saveur moka avec des marbrures chocolatées et remplie d'amandes enrobées 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 mocha almond and fudge Gelato cake *La Bella Italiana* is made of light mocha ice cream with fudge ripples and filled with chocolate-coated almonds. It is covered 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, hydroxyde 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, beurre, glucose, sirop de maïs, amandes, huile végétale hydrogénée, glucose-fructose, dextrose, huile végétale, shortening d'huile végétale (peut contenir de l'huile de palme et/ou de l'huile de palme modifiée), cacao, mono et diglycérides, gomme de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, carraghénine, sel, alginate de sodium, sorbate de potassium, benzoate de sodium, phosphate disodique, lécithine de soya, arômes naturels et artificiels, colorant caramel.

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, locust bean 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, butter, glucose, corn syrup, almonds, hydrogenated vegetable oil, glucose-fructose, dextrose, vegetable oil, vegetable oil shortening (may contain palm oil and/or modified palm oil), cocoa, mono and diglycerides, locust bean gum, cellulose gum, guar gum, carrageenan, salt, sodium alginate, potassium sorbate, sodium benzoate, disodium phosphate, soy lecithin, natural and artificial flavours, caramel colour.

Contains nuts and may contain traces of peanuts

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

Couleur / Colour	Beige foncé / Dark beige
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: _____

F:\WP51\HACCP\Spécifications\gateaux\spec gateau MAF.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 moka amandes et fudge est emballé dans une boîte de carton de 10" de longueur et de largeur et 2½" de hauteur. Il y a deux types de boîtes disponibles: une avec photo du gâteau dessus et une sans photo.

The mocha almond and fudge Gelato 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.

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Par portion (200ml) / Per portion (200ml)	
Teneur Amount	% valeur quotidienne %Daily Value
Calories / Calories 340	
Lipides / Fat 15 g	23 %
saturés / Saturated / 7 g	37 %
+ trans / Trans 0.3 g	
Cholestérol / Cholesterol 29 mg	
Sodium / Sodium 200 mg	8 %
Glucides / Carbohydrate 47 g	16 %
Fibres / Fibre 1 g	5 %
Sucres / Sugars 40 g	
Protéines / Protein 4 g	
Vitamine A / Vitamin A	12 %
Vitamine C / Vitamin C	0 %
Calcium / Calcium	10 %
Fer / Iron	4 %