

**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, 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, sucre, sirop chocolaté (sirop de maïs, glucose-fructose, eau, cacao, shortening d'huile végétal (peut contenir huile de palme et/ou huile de palme modifiée), alginate de sodium, sel, sorbate de potassium, benzoate de sodium, phosphate disodique, arôme artificiel), amandes chocholatées (sucre, amandes, huile de palmiste modifiée, huile de palme modifiée, cacao, sel), glucose, dextrose, mono et diglycérides, gomme de caroube, gomme de cellulose, gomme de guar, carraghénine, café, colorant, essences.

**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, sugar, chocolaty syrup (corn syrup, glucose-fructose, water, cocoa, vegetable oil shortening (may contain palm oil and/or modified palm oil), sodium alginate, salt, potassium sorbate, sodium benzoate, disodium phosphate, artificial flavor), chocolate flavoured almonds (sugar, almonds, modified palm kernel oil and modified palm oil, cocoa, salt), glucose, dextrose, mono and diglycerides, locust bean gum, cellulose gum, guar gum, carrageenan, coffee, color, flavours.

**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	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: 21/12/2016

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 2 ans à -30°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 -30°C.

<b>Valeur nutritive</b>	
<b>Nutrition Facts</b>	
Par portion (200 ml) / Per portion (200 ml)	
Teneur	Amount
<b>Calories / Calories</b>	310
<b>Lipides / Fat</b>	13 g <b>20%</b>
saturés / Saturated	8 g <b>41%</b>
+ trans / Trans	1 g
<b>Cholestérol / Cholesterol</b>	25 mg
<b>Sodium / Sodium</b>	135 mg <b>6%</b>
<b>Glucides / Carbohydrate</b>	46 g <b>15%</b>
Fibres / Fibre	1 g <b>5%</b>
Sucres / Sugars	39 g
<b>Protéines / Protein</b>	4 g
Vitamine A / Vitamin A	8%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	8%
Fer / Iron	4%