

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: CRÈME GLACÉE AU SOYA SAVEUR CHOCOLAT
CHOCOLATE SOY ICE CREAM
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

La crème glacée soya au chocolat *La Bella Italiana* est fait à partir de protéines de soya, ce qui en fait un substitut idéal à la crème glacée pour les personnes intolérantes au lactose. Ce dessert glacé, prêt à manger, ne contient pas de produit laitier. Il est disponible en format de 5,7 L.

The chocolate soy ice cream *La Bella Italiana* is made with soy proteins, which is an ideal substitute for lactose intolerant people. This frozen dessert, ready to eat, is non-dairy. It is available in 5,7 L size.

Ingrédients / Ingredients

EAU, FRUCTOSE, FIBRES VÉGÉTALES, HUILES VÉGÉTALES, MALTODEXTRINE, PROTÉINES DE SOYA, POUDRE DE CACAO, MONO ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS, ESTERS DE SUCRE, FARINE DE GRAINES DE CAROUBE, CARBOXYMETHYLCELLULOSE, GOMME DE GUAR, LÉCITHINE DE SOYA, SEL, ARÔMES.

Peut contenir des noix et des arachides

WATER, FRUCTOSE, VEGETAL FIBRES, VEGETAL OILS, MALTODEXTRINES, SOY PROTEINS, COCOA POWDER, MONO AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS, SUGAR ESTER, LOCUST SEED FLOUR, CARBOXYMETHYLCELLULOSE, GUAR GUM, SOY LECITHIN, SALT, FLAVOURS.

May contain nuts and peanuts

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour Brun / Brown

Caractéristiques microbiologiques / Microbiological characteristics

Microorganismes	n	c	m	M
Bactéries psychrotrophiles	5	2	100 000 / g	10 000 000 / g
<i>Escherichia coli</i>	5	2	100 / g	1 000 / g
<i>Staphylococcus aureus</i>	5	2	100 / g	10 000 / 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

La crème glacée soya au chocolat est emballé dans des contenants de plastique alimentaire de couleur blanche avec couvercles. Le contenant de format 5,7 L est fait de polyéthylène de haute densité (HDPE) et le couvercle est fait de polyéthylène de faible densité (LDPE). Il est disponible individuellement.

Date de création: 12/07/2005

Date de révision: 14/01/2010

Approuvé par: _____

F:\WP51\HACCP\Spécifications\tofu glacés\spec tofu chocolat.doc

The chocolate soy ice cream is packaged in white food plastic containers with covers. The 5,7 L container is made of high-density polyethylene (HDPE) and the cover is made of low-density polyethylene (LDPE). It is available individually.

Conditions et durée d'entreposage / Shelf life and storage

Garder congelé.

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

Keep frozen.

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

Valeur nutritive	
Nutrition Facts	
Par ½ tasse (125 ml) / Per ½ cup (125ml)	
Teneur	
Amount	
Calories / Calories	140
Lipides / Fat	5 g 7%
saturés / Saturated	2,5 g 12%
+ trans / Trans	0 g
Cholestérol / Cholesterol	0 mg
Sodium / Sodium	35 mg 1%
Glucides / Carbohydate	21 g 7%
Fibres / Fibre	7 g 29%
Sucres / Sugars	13 g
Protéines / Protein	2 g
Vitamine A / Vitamin A	0%
Vitamine C / Vitamin C	0%
Calcium / Calcium	0%
Fer / Iron	15%