

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: CRÈME GLACÉE AU SOYA SAVEUR D'ORANGE
ORANGE SOY ICE CREAM
Marque / Brand : *La Bella Italiana*

Description du produit / Product description

La crème glacée soya à l'orange *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 orange 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.

Allergènes présents et substances d'intérêt // Allergens found and substances of interest

Soya, FD&C Jaune #6, Rouge #40 / Soy, FD&C Yellow #6, Red #40

Ingrédients / Ingredients

EAU, FRUCTOSE, FIBRES VÉGÉTALES, HUILES VÉGÉTALES, MALTODEXTRINE, PROTÉINES DE SOYA, MONO ET DIGLYCÉRIDES D'ACIDES GRAS, ESTERS DE SUCRE, FARINE DE GRAINES DE CAROUBE, CARBOXY-METHYLCELLULOSE, GOMME DE GUAR, LÉCITHINE DE SOYA, SEL, GOMME ARABIQUE, ARÔMES NATURELS, COLORANT (FD&C JAUNE #6, ROUGE #40), HUILES D'ORANGE, ACIDE CITRIQUE.

Contient du soya

Peut contenir des noix, des arachides, du blé, du lait et des œufs.

WATER, FRUCTOSE, VEGETAL FIBRES, VEGETAL OILS, MALTODEXTRINES, SOY PROTEINS, MONO AND DIGLYCERIDES OF FATTY ACIDS, SUGAR ESTER, LOCUST SEED FLOUR, CARBOXYMETHYLCELLULOSE, GUAR GUM, SOY LECITHIN, SALT, ARABIC GUM, NATURAL FLAVOURS, COLOUR (FD&C YELLOW #6, RED #40) ORANGE OILS, CITRIC ACID.

Contains soy

May contain nuts, peanuts, wheat, milk and eggs.

Caractéristiques physico-chimiques / Physico-chemical characteristics

Couleur / Colour Orange

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 à l'orange 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.

The orange 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 2 ans à moins de -28°C

Keep frozen.

The shelf life is 2 years at -28°C or less.

| Valeur nutritive Nutrition Facts | |
|---|-----------------|
| Par ½ tasse (125 ml) / Per ½ cup (125ml) | |
| Teneur | Amount |
| Calories / Calories | 120 |
| Lipides / Fat | 4 g 6% |
| saturés / Saturated | 2 g 9% |
| + trans / Trans | 0 g |
| Cholestérol / Cholesterol | 0 mg |
| Sodium / Sodium | 35 mg 2% |
| Glucides / Carbohydrate | 20 g 7% |
| Fibres / Fibre | 6 g 25% |
| Sucres / Sugars | 14 g |
| Protéines / Protein | 1 g |
| Vitamine A / Vitamin A | 0% |
| Vitamine C / Vitamin C | 0% |
| Calcium / Calcium | 0% |
| Fer / Iron | 0% |