



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 11.69 – Trebon Plus Neutro

Edição: 00 / 02.17

Página 1 de 3

1. DESCRIÇÃO

Preparado em pó para estabilizar e aromatizar nata. É estável durante a congelação.

2. COMPOSIÇÃO QUALITATIVA

Açúcar, gelatina, leite magro em pó, amido modificado (E1414) e sal.

3. PRAZO DE VALIDADE

18 meses a partir da data de fabrico.

4. EMBALAGEM

Balde de plástico com bolsa interior de plástico de peso neto 2 kg.

Sacos de papel com bolsa interior de plástico de 15 kg.

5. CONSERVAÇÃO

Conservar em lugar fresco e seco. Temperatura inferior a 25°C.

6. APLICAÇÃO

200 g de *Trebon Plus Neutro*

200 g de água

1000 g de Nata ou Mix vegetal

Misturar o *Trebon Plus Neutro* com a água. Adicionar a nata ou o mix vegetal montado, misturar e utilizar diretamente sem deixar repousar.

7. ESPECIFICAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS

Parâmetro	Tolerância	Método
Aspeto	Pó fino de cor esbranquiçado	F-01
Odor	Neutro	F-01

8. ESPECIFICAÇÕES MICROBIOLÓGICAS

Parâmetro	Tolerância	Método
Aeróbios mesófilos	< 50000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobactérias totais	<10 ufc/g	ISO 21528-2
Bolores e Leveduras	Max. 100 ufc/g	ISO 21527:2008



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 11.69 – Trebon Plus Neutro

Edição: 00 / 02.17

Página 2 de 3

9. INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Dados teóricos segundo fontes bibliográficas.

Valor Energético Medio KJ / Kcal (Por 100g)	1680 KJ / 395 Kcal
Proteínas (g / 100g)	12,7 ± 2
Hidratos de Carbonos (g / 100g)	86,1 ± 2
Dos quais açúcares	84,1 ± 2
Dos quais amido	2,0 ± 0,5
Dos quais poliois	
Lípidos (g / 100g)	
Dos quais saturados	
Dos quais moninsaturados	
Dos quais polinsaturados	
Dos quais ácidos gordos trans	
Fibra Dietética (g / 100g)	
Sal (g / 100g)	0,1 ± 0,02

10. ALERGÉNIOS

Alergénio	Contem	Pode Conter	Não Contem
Cereais que contenham glúten (trigo, centeio, cevada, aveia, espelta, kamut ou suas variedades híbridas) e produtos derivados		X	
Crustáceos e produtos a base de crustáceos			X
Ovos e produtos a base de ovos		X	
Pescado e produtos a base de pescado			X
Amendoins e produtos a base de amendoins			X
Soja e produtos a base de soja		X	
Leite e seus derivados (incluindo a lactose)	X		
Frutos de casca, (amêndoas, avelas, nozes (de nogal), anacardos, peca, castanhas de Pará, pistácios, nozes de macadâmia e nozes da Austrália) e produtos derivados			X
Aipo e produtos derivados			X
Mostarda e produtos derivados			X
Sementes de sésamo e produtos a base de sésamo			X
Dióxido de enxofre e sulfitos em concentrações superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresso como SO ₂			X
Tremoços e produtos a base de tremoços			X
Moluscos e produtos a base de moluscos			X



FICHA TÉCNICA

Mod. 010
Edição: 00 / 07.10

FT 11.69 – Trebon Plus Neutro

Edição: 00 / 02.17

Página 3 de 3

11. OGM

Este produto não é de origem geneticamente modificado (GMO).

De acordo com o Regulamento (CE) 1829/2003 e 1830/2003, este produto não tem que ser declarado como tal.

12. IONIZAÇÃO

Este produto não contém ingredientes tratados por ionização.

13. CONTAMINANTES

Cumprir com o Regulamento (CE) nº 1881/2006 na qual se fixa o conteúdo máximo de determinados contaminantes nos produtos alimentícios.

14. PESTICIDAS

Cumprir com o Regulamento (CE) nº 396/2005 relativo aos limites máximos de resíduos de pesticidas nos alimentos e para os alimentos de origem vegetal e animal.

15. ROTULAGEM

Cumprir com o Regulamento (CE) nº 1169/2011 relativo à prestação de informação ao consumidor.

16. OUTRAS INFORMAÇÕES

Documento elaborado a partir de informações cedidas pelo fornecedor. Toda a informação contida neste documento é a tradução fiel do seu original.