

## **1. IDENTIFICACIÓN**

### **1.1 Nombre Producto y Código**

#### **TREBON PLUS NEUTRO**

Código: 150017

### **1.2 Descripción**

Preparado en polvo para estabilizar y aromatizar nata. Es estable a la congelación.

### **1.3. Composición cualitativa**

AZÚCAR, GELATINA, LECHE DESNATADA EN POLVO, ALMIDÓN MODIFICADO (E-1414) y SAL.

## **2. EMBALAJE Y ALMACENAMIENTO**

### **2.1. Caducidad**

18 meses a partir de la fecha de fabricación.

### **2.2. Envases y embalaje**

Cubo de plástico con bolsa interior de plástico de peso neto 2 kg.

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

### **2.3. Conservación**

Conservar en lugar fresco, seco y protegido de la luz. Una vez utilizado el producto se recomienda mantener el envase cerrado y en las condiciones de conservación descritas.

## **3. APLICACIÓN**

200 g de *Trebon Plus Neutro*

200 g de agua

1000 g de Nata o Mix vegetal

Mezclar el *Trebon Plus Neutro* con el agua. Añadir la nata o el mix vegetal montado, mezclar y utilizar directamente sin dejar reposar.

## **4. ESPECIFICACIONES TÉCNICAS**

### **4.1 Especificaciones físico químicas**

Parámetro	Tolerancia	Método
ASPECTO	polvo fino blanquecino	F-01
OLOR	neutro	F-01

### **4.2 Especificaciones microbiológicas**

Parámetro	Tolerancia	Método
Aerobios mesófilos	< 50.000 ufc/g	ISO 4833:1991
Enterobacterias totales	< 10 ufc/g	ISO 21528-2
Mohos y levaduras	máx. 100 ufc/g	ISO 21527:2008
<i>Lysteria monocytogenes</i>	ausencia/25 g	ISO 11290-2:2004

## 5. INFORMACIÓN NUTRICIONAL

(Datos teóricos según fuentes bibliográficas)

Valor energético medio KJ / Kcal (por 100 g)	1650 KJ/100g	394 Kcal/100g
Proteínas (g/100 g)	12	±0,5
Hidratos de carbono (g/100 g) de los cuales	86	±2
Azúcares	84	±2
Almidón	2	±1
Polioles	0,0	±0,1
Lípidos (g/100 g) de los cuales	0,05	±0,01
Saturadas	0,04	±0,01
Monoinsaturadas	0,00	±0,01
Poliinsaturadas	0,00	±0,01
Ácidos grasos trans*	<1%	
Fibra dietética (g/100 g)	0,0	±0,1
Sal (g/100 g)	0,20	±0,01

\* Porcentaje sobre la grasa

## 6. ALÉRGENOS

ALÉRGENO	CONTIENE	PUEDA CONTENER	NO CONTIENE
Cereales que contengan gluten (trigo, centeno, cebada, avena, espelta, kamut o sus variedades híbridas) y productos derivados		X	
Crustáceos y productos a base de crustáceos			X
Huevos y productos a base de huevos		X	
Pescado y productos a base de pescado			X
Cacahuètes y productos a base de cacahuètes			X
Soja y productos a base de soja			
Leche y sus derivados (incluida la lactosa)	X		
Frutos de cáscara, es decir, almendras, avellanas, nueces (de nogal), anacardos, pacanas, castañas de Pará, pistachos, nueces de macadamia y nueces de Australia y productos derivados			X
Apio y productos derivados			X
Mostaza y productos derivados			X
Granos de sésamo y productos a base de granos de sésamo			X
Dióxido de azufre y sulfitos en concentraciones superiores a 10 mg/kg o 10 mg/l expresado como SO <sub>2</sub>			X
Altramuces y productos a base de altramuces			X
Moluscos y productos a base de moluscos			X

## 7. O.G.M.

Este producto no es de origen genéticamente modificado (GMO).

De acuerdo con la legislación (CE) 1829/2003 y la (CE) 1830/2003 este producto no tiene que ser declarado como tal.

## 8. IONIZACIÓN

Este producto no contiene ingredientes tratados por ionización.

## 9. CONTAMINANTES

Cumple con la legislación (CE) 1881/2006 por la que se fija el contenido máximo de determinados contaminantes en los productos alimenticios.

## 10. PLAGUICIDAS

Cumple con la legislación (CE) 396/2005 relativo a los límites máximos de residuos de plaguicidas en alimentos y piensos de origen vegetal y animal.

## 11. ETIQUETADO

Cumple con la legislación (CE) 1169/2011 sobre la información alimentaria facilitada al consumidor.