



DEPARTAMENTO TECNICO

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

Polvo para preparar

GELATINA sabor MANZANA

HOJA TECNICA



descargar en PDF



PRESENTACIONES:

Sobres de 50 g
Rinde 1 litro (8 porciones de 125 ml) de
producto listo para el consumo

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:

Polvo corredizo de color y olor
característico

DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL:

Envase primario: Material trilaminado de
75 micrones (polietileno baja densidad,
poliéster metalizado, polipropileno
biorientado).
Medidas (mm): 175x110

CODIGO DE BARRAS



VIDA ÚTIL

18 meses
Conservar en lugar fresco y seco. Proteger
de la luz solar.

Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A
Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/08 - INDUSTRIA URUGUAYA

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN



IMAGEN NO DISPONIBLE

Display Impreso de cartulina que contiene 12 unidades
Medidas LxAxH (cm): 10 x 17 x 16 Peso total (g): 686

EMPAQUE LOGÍSTICO



IMAGEN NO DISPONIBLE

Caja de Cartón corrugado conteniendo 120 unidades
10 displays (empaquete de comercialización)
Medidas LxAxH (cm): 52.5x34.5x17.5 Peso bruto (kg): 7.350

**DEPARTAMENTO TECNICO**

PINABEL S.A.
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay
Tel. 2354 0944
@ Correo: hornex@hornex.com.uy
www.hornex.com.uy

INFORMACION NUTRICIONAL			
Porción: 5.7 g de producto en polvo = 1 cucharada de sopa		(Porción PLC(**) = 120 g = 1/2 taza)	
	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porción de PLC (**)
Valor energético	21 kcal = 88 kJ	1	67 kcal = 281 KJ
Carbohidratos (g)	4.4	1	16
Proteínas (g)	0.8	1	0.8
Grasas totales (g)	0	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0	0
Grasas trans (g)	0	-	0
Fibra alimentaria (g)	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	0
(*) % Valores diarios con base a una dieta de 2000 kcal u 8400 kJ. Sus valores diarios pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.			
(**) PLC: Producto listo para el consumo según las instrucciones del envase. Incluye aportes del azúcar agregado			

MODO DE PREPARACION

- 1 Vaciar el contenido del envase en un bol. Agregar 8 - 10 cucharas soperas de azúcar. Revuelva para mezclar bien
- 2 Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua hirviendo, revolver bien hasta que la mezcla se disuelva completamente. Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua fría y revolver.
- 3 Verter en un molde grande o en varios individuales, refrigerar hasta que adquiera firmeza. *1 taza = 200 ml.

INGREDIENTES:

Azúcar, gelatina; Acidulantes: ácido cítrico, ácido málico; Aromatizante artificial: sabor a manzana; Colorante artificial: tartrazina y azul brillante.