



DEPARTAMENTO TECNICO

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

<p>Polvo para preparar</p> <h1>GELATINA</h1> <p>sabor NARANJA</p>		<h1>HOJA TECNICA</h1> <p>descargar en PDF</p> 
	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	 7 730910 430224
	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 1436/05 - INDUSTRIA URUGUAYA		

<h2>EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN</h2>  <p>IMAGEN NO DISPONIBLE</p>
Display Impreso de cartulina que contiene 12 unidades Medidas LxAxH (cm): 10 x 17 x 16 Peso total (g): 686

<h2>EMPAQUE LOGÍSTICO</h2>  <p>IMAGEN NO DISPONIBLE</p>
Caja de Cartón corrugado conteniendo 120 unidades 10 displays (empaque 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	19 kcal = 80 Kj	1	67 kcal = 281 KJ
Carbohidratos (g)	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 fumárico; Aromatizante artificial: sabor a naranja; Colorante artificial: amarillo sunset.