



## DEPARTAMENTO TECNICO

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

# AZÚCAR IMPALPABLE

## HOJA TECNICA



[descargar en PDF](#)



PRESENTACIÓN:

Sobre de 100 gr.

DESCRIPCIÓN FÍSICA  
DEL PRODUCTO

Polvo de color blanco

DESCRIPCIÓN DEL  
EMPAQUE  
COMERCIAL:

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

Medidas (mm): 170 x 115

CÓDIGO DE BARRAS



EMPAQUE COMERCIAL

Funda que contiene 12 unidades.

VIDA ÚTIL

18 meses

EMPAQUE LOGÍSTICO

Funda que contiene 12 display (144  
unidades)

Elaborado y distribuido por: PINABEL S.A.

Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/47 - INDUSTRIA URUGUAYA

## OTRAS PRESENTACIONES

200 gr.



1 Kg.



5 Kg.



## INGREDIENTES

Azúcar, Antiaglutinante: almidón de maíz.



**DEPARTAMENTO TECNICO**

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

**DESCRIPCIÓN DE LAS VARIANTES**

	<u>PRESENTACIÓN:</u> Sobre de 200 gr	<u>CÓDIGO DE BARRAS</u>  7 730910 431115
	<u>MEDIDAS (mm):</u> 195 x 135	
	<u>EMPAQUE COMERCIAL:</u> Funda por 12 unidades	<u>EMPAQUE LOGÍSTICO:</u> Funda con 7 display (84 unidades)

	<u>PRESENTACIÓN:</u> Sobre de 1 Kg.	<u>CÓDIGO DE BARRAS</u>  7 730910 431207
	<u>MEDIDAS (mm):</u>	
	<u>EMPAQUE COMERCIAL:</u> No tiene	<u>EMPAQUE LOGÍSTICO:</u> Funda que contiene 12 unidades

	<u>PRESENTACIÓN:</u> Sobre de 5 Kg.	<u>CÓDIGO DE BARRAS</u>  7 730910 431214
	<u>MEDIDAS (mm):</u> 570 x 407	
	<u>EMPAQUE COMERCIAL:</u> No tiene	<u>EMPAQUE LOGÍSTICO:</u> Funda que contiene 4 unidades.

**INFORMACION NUTRICIONAL**

	Cantidad por porción	% VD (*)
Valor energético	<b>20 kcal = 84 kJ</b>	1
Carbohidratos (g)	<b>5</b>	2

No aporta cantidades significativas de: proteínas, grasas totales, grasas saturadas, grasas trans. Fibra alimentaria y sodio. (\*) % valores diarios en base a una dieta de 2000 Kcal u 8400 kJ. Sus valores pueden ser mayores o menores dependiendo de sus necesidades energéticas.

**GRANULOMETRÍA AZUCAR IMPALPABLE**

	% Pasa Malla 70 mesh	% Pasa Malla 100 mesh
Azúcar impalpable Molienda Hornex - 2 Pasadas	92%	78%