



DEPARTAMENTO TECNICO

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

PREMEZCLA para preparar	
BIZCOCHUELO sabor	HOJA TECNICA
CHOCOLATE	
	descargar en PDF
	PRESENTACIONES: Peso neto 500 gr. Rinde 800 gr. en tortera redonda de 27 cm de diámetro.
	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). Envase secundario: Funda que contiene 12 unidades
	CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO  7 730910 431252
	VIDA ÚTIL 18 meses Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar.
Elaborado por Reg.: I.M. S.R.A. Nº 17612 - Distribuye: PINABEL S.A. Reg. I.M. S.R.A. Nº 1436/54 - INDUSTRIA URUGUAYA	

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
NO

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Funda que contiene 12 unidades Medidas LxAxH (cm): 40.5 x 22.5 x 22 Peso bruto (kg): 6.285

**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: 40 g (4 cucharadas soperas)

Porcion PLC**: 60 g (1 porción)

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	169 kcl = 706 KJ	8	256 kcl = 1070 KJ	13
Carbohidratos (g)	34	11	34	11
Azucares (g)	17		18	
Proteínas (g)	0,6	1	2,8	3
Grasas totales (g)	2	4	10	19
Grasas saturadas (g)	1,9	8	3,6	17
Grasas trans (g)	0	-	0	-
Fibra alimentaria (g)	0,9	4	0,9	4
Sodio (mg)	193	8	217	9

(*) % 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 preparado según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Batir 4 huevos hasta que queden esponjosos.
- 2 Agregar sin dejar de batir 500 g del polvo para preparar Bizcochuelo de Chocolate Hornex junto con 100 ml (1/2 taza) de agua (o leche) y 80 ml (8 cucharadas) de aceite.
- 3 Batir a velocidad máxima por 7-8 minutos.
- 4 Colocar en molde enmantecado de 24 a 27 cm de diámetro
- 5 Cocinar en horno precalentado a 180 °C por 40-50 minutos.

1 TAZA = 200 ML**INGREDIENTES:**

Azúcar, almidón de maíz, fécula de papa, cacao, sal, agente de volumen (jarabe de clucosa, harina de soja, emulsionantes: INS 472b, INS 477, estabilizante: INS 450), emulsionante: INS 471, leudantes químicos: INS 500ii, INS 450iii, INS 341i, saborizantes, colorante: INS 150a, estabilizante: INS 415.



DEPARTAMENTO TECNICO

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

PREMEZCLA para preparar		HOJA TECNICA	
BIZCOCHUELO <small>sabor</small> VAINILLA			
	PRESENTACIONES:	Peso neto 500 gr. Rinde 800 gr. en tortera redonda de 27 cm de diámetro.	
	DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:	Polvo corredizo de color y olor característico	
	DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL	Envase primario: Material bilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, polipropileno biorientado). Envase secundario: Funda que contiene 12 unidades	
	CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO	 7 730910 431245	
	VIDA ÚTIL	18 meses Conservar en lugar fresco y seco. Proteger de la luz solar.	
	Elaborado por Reg.: I.M. S.R.A. N° 17612 - Distribuye: PINABEL S.A. Reg. I.M. S.R.A. N° 1436/53 - INDUSTRIA URUGUAYA		

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
<p style="text-align: center;"><u>NO</u></p>

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Funda que contiene 12 unidades Medidas LxAxH (cm): 40.5 x 22.5 x 22 Peso bruto (kg): 6.285

**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: 40 g (4 cucharadas soperas)

Porcion PLC**: 60 g (1 porción)

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	165 kcal = 691 kJ	8	251 kcal =1050 kJ	13
Carbohidratos (g)	36	12	37	12
Azúcares (g)	22		22	
Proteínas (g)	0	0	2,3	3
Grasas totales (g)	0,7	1	9,1	17
Grasas saturadas (g)	0,7	3	2,4	11
Grasas trans (g)	0	-	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0	0	0
Sodio (mg)	192	8	215	9

(*) % 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 preparado según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Batir 4 huevos hasta que queden esponjosos.
- 2 Agregar sin dejar de batir 500 g del polvo para preparar Bizcochuelo de Vainilla Hornex junto con 100 ml (1/2 taza) de agua (o leche) y 80 ml (8 cucharadas) de aceite.
- 3 Batir a velocidad máxima por 7-8 minutos.
- 4 Colocar en molde enmantecado de 24 a 27 cm de diámetro
- 5 Cocinar en horno precalentado a 180 °C por 40-50 minutos.

1 TAZA = 200 ML

INGREDIENTES:

Azúcar, almidón de maíz, fécula de mandioca, fécula de papa, sal, Agente de volumen (maltodextrina, proteína láctea, emulsificantes: INS 472b, INS 477, INS 471, INS 481i, INS 433, estabilizante: INS 450iii), leudantes químicos: leudantes químicos: (INS 500ii, INS 450i, INS 341i), emulsionante: INS 471, saborizantes, estabilizante: INS415.