



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 CEREZA		HOJA TECNICA  descargar en PDF	
		PRESENTACIONES: Sobres de 1000 g Rinde 6 litros (48 porciones de 125 ml) de producto listo para el consumo	
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:		DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL Envase primario: Material bilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 300 x 180	
CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO		 7 730910 430361	
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 1436/04 - INDUSTRIA URUGUAYA			

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
NO

EMPAQUE LOGÍSTICO
IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado conteniendo 16 unidades Medidas LxAxH (cm): 49 x 24.3 x 18.8 Peso bruto (kg): 16,750



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: 17 g = 2 1/2 cucharadas de sopa

	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por 120g PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Proteínas (g)	0.7	1	0.7

No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

(*) % 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 consumo, preparado según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Pesar 170 gr de producto
- 2 Agregar lentamente 1/2 litro de agua hirviendo (2 y 1/2 tazas) revolviendo para que se disuelva correctamente
- 3 Agregue 1/2 litro de agua fría (2 y 1/2 tazas), siga revolviendo hasta disolver completamente.
- 4 Cuando este tibio refrigerar. Si lo prefiere puede verter en moldes individuales

Para preparar 6 litros de gelatina (48 porciones) agregar el contenido de este paquete, 3 litros de agua hirviendo y 3 litros de agua fría siguiendo la operativa detallada anteriormente.

INGREDIENTES:

Azúcar, gelatina; Acidulantes: Ácido cítrico, ácido fumárico;
Aromatizante artificial: sabor a cereza; Colorante artificial:
Amaranto, ponceau 4R



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 NARANJA		HOJA TECNICA descargar en PDF 	
		PRESENTACIONES:	Sobres de 1000 g Rinde 6 litros (48 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 bilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 300 x 180
		CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO	 7 730910 430347
		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			

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
NO

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado conteniendo 16 unidades Medidas LxAxH (cm): 49 x 24.3 x 18.8 Peso bruto (kg): 16,750



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: 17 g = 2 1/2 cucharadas de sopa

	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por 120g PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Proteínas (g)	0.7	1	0.7

No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

(*) % 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 consumo, preparado según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Pesar 170 gr de producto
- 2 Agregar lentamente 1/2 litro de agua hirviendo (2 y 1/2 tazas) revolviendo para que se disuelva correctamente
- 3 Agregue 1/2 litro de agua fría (2 y 1/2 tazas), siga revolviendo hasta disolver completamente.
- 4 Cuando este tibio refrigerar. Si lo prefiere puede verter en moldes individuales

Para preparar 6 litros de gelatina (48 porciones) agregar el contenido de este paquete, 3 litros de agua hirviendo y 3 litros de agua fría siguiendo la operativa detallada anteriormente.

INGREDIENTES:

Azúcar, gelatina; Acidulante: Ácido cítrico, ácido fumárico;
Aromatizante artificial: sabor a naranja; Colorante artificial:
amarillo sunset.



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 DURAZNO		HOJA TECNICA descargar en PDF 
	PRESENTACIONES:	Sobres de 1000 g Rinde 6 litros (48 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 bilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 300 x 180
	CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO	 7 730910 430385
	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 1436/06 - INDUSTRIA URUGUAYA		

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
<u>NO</u>

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado conteniendo 16 unidades Medidas LxAxH (cm): 49 x 24.3 x 18.8 Peso bruto (kg): 16,750



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: 17 g = 2 1/2 cucharadas de sopa

	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por 120g PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Proteínas (g)	0.7	1	0.7

No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

(*) % 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 consumo, preparado según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Pesar 170 gr de producto
- 2 Agregar lentamente 1/2 litro de agua hirviendo (2 y 1/2 tazas) revolviendo para que se disuelva correctamente
- 3 Agregue 1/2 litro de agua fría (2 y 1/2 tazas), siga revolviendo hasta disolver completamente.
- 4 Cuando este tibio refrigerar. Si lo prefiere puede verter en moldes individuales

Para preparar 6 litros de gelatina (48 porciones) agregar el contenido de este paquete, 3 litros de agua hirviendo y 3 litros de agua fría siguiendo la operativa detallada anteriormente.

INGREDIENTES:

Azúcar, gelatina; Acidulantes: Ácido cítrico, ácido fumárico;
Aromatizante artificial: sabor a durazno; Colorantes
artificiales: tartrazina, ponceau 4R



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 FRUTILLA		HOJA TECNICA descargar en PDF 	
		PRESENTACIONES:	Sobres de 1000 g Rinde 6 litros (48 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 bilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 300 x 180
		CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO	 7 730810 430354
		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 1436/07 - INDUSTRIA URUGUAYA			

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
NO

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado conteniendo 16 unidades Medidas LxAxH (cm): 49 x 24.3 x 18.8 Peso bruto (kg): 16,750



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: 17 g = 2 1/2 cucharadas de sopa

	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por 120g PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Proteínas (g)	0.7	1	0.7

No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

(*) % 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 consumo, preparado según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Pesar 170 gr de producto
- 2 Agregar lentamente 1/2 litro de agua hirviendo (2 y 1/2 tazas) revolviendo para que se disuelva correctamente
- 3 Agregue 1/2 litro de agua fría (2 y 1/2 tazas), siga revolviendo hasta disolver completamente.
- 4 Cuando este tibio refrigerar. Si lo prefiere puede verter en moldes individuales

Para preparar 6 litros de gelatina (48 porciones) agregar el contenido de este paquete, 3 litros de agua hirviendo y 3 litros de agua fría siguiendo la operativa detallada anteriormente.

INGREDIENTES:

Azúcar, gelatina; Acidulantes: Ácido cítrico, ácido fumárico;
Aromatizante artificial: sabor a frutilla; Colorante artificial:
Ponceau 4R



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 1000 g Rinde 6 litros (48 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 bilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 300 x 180
	CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO	 7 730910 430378
	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
NO

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado conteniendo 16 unidades Medidas LxAxH (cm): 49 x 24.3 x 18.8 Peso bruto (kg): 16,750



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: 17 g = 2 1/2 cucharadas de sopa

	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por 120g PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Proteínas (g)	0.7	1	0.7

No aporta cantidades significativas de grasas totales, grasas saturadas, grasas trans, fibra alimentaria y sodio.

(*) % 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 consumo, preparado según las instrucciones del envase.

MODO DE PREPARACION

- 1 Pesar 170 gr de producto
- 2 Agregar lentamente 1/2 litro de agua hirviendo (2 y 1/2 tazas) revolviendo para que se disuelva correctamente
- 3 Agregue 1/2 litro de agua fría (2 y 1/2 tazas), siga revolviendo hasta disolver completamente.
- 4 Cuando este tibio refrigerar. Si lo prefiere puede verter en moldes individuales

Para preparar 6 litros de gelatina (48 porciones) agregar el contenido de este paquete, 3 litros de agua hirviendo y 3 litros de agua fría siguiendo la operativa detallada anteriormente.

INGREDIENTES:

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

Carbohidratos (g)	18	1	18
-------------------	----	---	----