



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 <b>CREMA PASTELERA</b>		<b>HOJA TECNICA</b> <a href="#">descargar en PDF</a>	
	PRESENTACIONES:	Estuche de cartulina 150G Rinde 500 gr de producto listo para el consumo	
	DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:	Polvo corredizo de aspecto y olor característico.	
	DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL	Envase primario: Sobre de Material Bilaminado (polietileno baja densidad + polipropileno biorientado) + Estuche de Cartulina Medidas (mm): L x A x Prof: 140x82x30	
	CODIGO DE BARRAS	 7 730910 431436	
	VIDA ÚTIL	18 meses Almacenar en el envase original, en lugar fresco, y seco al resguardo de la luz.	
Elaborado y distribuido por PINABEL S.A. REG. IM. S.R.A. Nº 1436/66 INDUSTRIA URUGUAYA			

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN
NO

EMPAQUE LOGÍSTICO
 IMAGEN NO DISPONIBLE
Caja de cartón corrugado conteniendo 72 unidades Medidas LxAxH (cm): 54x38x15.5      Peso bruto (kg): ?.???

**DEPARTAMENTO TECNICO**

**PINABEL S.A.**  
Camino Ariel 4641 - Montevideo Uruguay  
Tel. 2354 0944  
@ Correo: hornex@hornex.com.uy  
[www.hornex.com.uy](http://www.hornex.com.uy)

**INFORMACION NUTRICIONAL****PORCIÓN: 28 g (3 cucharadas soperas)****Porción PLC\*\*: 75g (7 y 1/2 cucharas soperas)**

	Cantidad por porción	% VD (*)	Producto listo para consumo (+)	% VD (*)
Valor energético	<b>23 kcal = 97 kJ</b>	1	<b>31 kcal = 131 kJ</b>	2
Carbohidratos (g)	<b>5,8</b>	2	<b>6,5</b>	2
Proteínas (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Grasas totales (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Grasas saturadas (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Grasas trans (g)	<b>0</b>	-	<b>0</b>	-
Fibra alimentaria (g)	<b>0</b>	0	<b>0</b>	0
Sodio (mg)	<b>0 mg</b>	1	<b>12 mg</b>	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 preparado según instrucciones del envase.

**MODO DE PREPARACION**

- 1 En un recipiente hondo vierta 350 ml de leche fría. (1 y 3/4 tazas)
- 2 Agregar lentamente el contenido del sobre revolviendo para que se disuelva bien.
- 3 Batir de 1 a 2 minutos a velocidad máxima o hasta lograr la consistencia deseada. 1 taza = 200 ml

**Dejar reposar durante 5 minutos y utilizar según la aplicación deseada.**

**INGREDIENTES**

Azúcar, almidón pregelatinizado de papa, estabilizante (INS 401, INS 516), colorantes: INS 102, INS 110, saborizantes.