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

PIZZA

HOJA TECNICA

descargar en PDF

PRESENTACIONES:	Peso neto 160 gr. Rinde 1 pizza (250 gr aproximadamente) en una tortera redonda de 27 cm de diámetro
DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:	Polvo corredizo de color y olor característico
DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL	Material bilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, polipropileno biorientado).
CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO	7 730910 432051
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 1436/60 - INDUSTRIA URUGUAYA

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN

NO

EMPAQUE LOGÍSTICO

IMAGEN NO DISPONIBLE

Fundón que contiene 72 unidades. (6 Fundas de 12 unidades cada funda) Medidas LxAxH (cm) 50x50x20 Peso bruto (kg):12

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: 50 g (5 cucharadas soperas) — **Porcion PLC**: 60 g (1 porción)**

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	**211 kcal = 883 kJ**	11	**217 kcal = 908 kJ**	11
Carbohidratos (g)	**30**	10	**32**	11
Proteínas (g)	**3,6**	5	**3,6**	5
Grasas totales (g)	**8,3**	15	**8,3**	15
Grasas saturadas (g)	**0**	0	**0**	0
Grasas trans (g)	**0**	-	**0**	-
Fibra alimentaria (g)	**1,2**	5	**1,2**	5
Sodio (mg)	**157**	7	**157**	7

(*) % 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.

INGREDIENTES:

Harina de arroz, almidón de maíz, leche descremda, harina de soja, cloruro de sodio, emulsionantes: lecitina (INS 322), monoglicéridos de ácidos grasos (INS 471), estabilizante: goma xántica (INS 415)