



GELATINAS 1KG

ÍNDICE:

Pág 1:	Gelatina sabor CEREZA
Pág 3:	Gelatina sabor FRUTILLA
Pág 5:	Gelatina sabor NARANJA
Pág 7:	Gelatina sabor MANZANA
Pág 9:	Gelatina sabor DURAZNO



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	
	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 trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 300 x 180
	CODIGO DE BARRAS 
	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. N° 1436/04 - INDUSTRIA URUGUAYA	

EMPAQUE LOGÍSTICO
Caja de cartón corrugado que contiene 16 unid. Medidas LxAxH(cm): 49 x 24.5 x 18.8. Peso bruto: 16.650 kg

INGREDIENTES:
Azúcar, gelatina; Acidulantes: ácido cítrico, ácido fumárico; Aromatizante artificial: sabor a cereza; Colorante artificial: amaranto, ponceau 4R.

MODO DE PREPARACIÓN
1 Pesar 170 gramos de producto 2 Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua hirviendo, revolver bien hasta que la mezcla se disuelva completamente. Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua fría y revolver. 3 Verter en un molde grande o en varios individuales, refrigerar hasta que adquiera firmeza. *1 taza = 200 ml.



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 de producto en polvo = 2 1/2 cucharadas de sopa			
	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Azucares totales (g/100g)	15	1	15
Proteínas (g)	0.7	1	0.7
Grasas totales (g)	0	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0	0
Grasas trans (g)	0	-	0
Fibra alimentaria (g)	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	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 según las instrucciones del envase. Incluye aportes del azúcar agregado			



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
	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 trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 300 x 180
	CODIGO DE BARRAS 
	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. N° 1436/07 - INDUSTRIA URUGUAYA	

EMPAQUE LOGÍSTICO
Caja de cartón corrugado que contiene 16 unid. Medidas LxAxH(cm): 49 x 24.5 x 18.8. Peso bruto: 16.650 kg

INGREDIENTES:
Azúcar, gelatina; Acidulantes: ácido cítrico, ácido fumárico; Aromatizante artificial: sabor a frutilla; Colorante artificial: punceau 4R.

MODO DE PREPARACIÓN
1 Pesar 170 gramos de producto
2 Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua hirviendo, revolver bien hasta que la mezcla se disuelva completamente. Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua fría y revolver.
3 Verter en un molde grande o en varios individuales, refrigerar hasta que adquiera firmeza. *1 taza = 200 ml.



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: 5.7 g de producto en polvo = 1 cucharada de sopa (Porción PLC(**) = 120 g = 1/2 taza)			
	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Azúcares totales (g/100g)	15	1	15
Proteínas (g)	0.7	1	0.7
Grasas totales (g)	0	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0	0
Grasas trans (g)	0	-	0
Fibra alimentaria (g)	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	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 según las instrucciones del envase. Incluye aportes del azúcar agregado			



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

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 trilaminado de 75
micrones (polietileno baja densidad, poliéster
metalizado, polipropileno biorientado).

Medidas (mm): 300 x 180

CODIGO DE BARRAS



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. N° 1436/05 - INDUSTRIA URUGUAYA

EMPAQUE LOGÍSTICO

Caja de cartón corrugado que contiene 16 unid. Medidas LxAxH(cm): 49 x 24.5 x 18.8. Peso bruto: 16.650 kg

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Pesar 170 gramos de producto
- 2 Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua hirviendo, revolver bien hasta que la mezcla se disuelva completamente. Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua fría y revolver.
- 3 Verter en un molde grande o en varios individuales, refrigerar hasta que adquiera firmeza. *1 taza = 200 ml.



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: 5.7 g de producto en polvo = 1 cucharada de sopa		(Porción PLC(**) = 120 g = 1/2 taza)	
	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Azúcares totales (g/100g)	15	1	15
Proteínas (g)	0.7	1	0.7
Grasas totales (g)	0	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0	0
Grasas trans (g)	0	-	0
Fibra alimentaria (g)	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	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 según las instrucciones del envase. Incluye aportes del azúcar agregado			



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



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 trilaminado de 75
micrones (polietileno baja densidad, poliéster
metalizado, polipropileno biorientado).

Medidas (mm): 300 x 180

CODIGO DE BARRAS



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. N° 1436/08 - INDUSTRIA URUGUAYA

EMPAQUE LOGÍSTICO

Caja de cartón corrugado que contiene 16 unid. Medidas LxAxH(cm): 49 x 24.5 x 18.8. Peso bruto: 16.650 kg

INGREDIENTES:

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

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Pesar 170 gramos de producto
- 2 Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua hirviendo, revolver bien hasta que la mezcla se disuelva completamente. Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua fría y revolver.
- 3 Verter en un molde grande o en varios individuales, refrigerar hasta que adquiera firmeza. *1 taza = 200 ml.



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: 5.7 g de producto en polvo = 1 cucharada de sopa (Porción PLC(**) = 120 g = 1/2 taza)			
	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Azúcares totales (g/100g)	15	1	15
Proteínas (g)	0.7	1	0.7
Grasas totales (g)	0	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0	0
Grasas trans (g)	0	-	0
Fibra alimentaria (g)	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	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 según las instrucciones del envase. Incluye aportes del azúcar agregado			



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
	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 trilaminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado). Medidas (mm): 300 x 180
	CODIGO DE BARRAS  7 730910 430365
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. N° 1436/06 - INDUSTRIA URUGUAYA	

EMPAQUE LOGÍSTICO

Caja de cartón corrugado que contiene 16 unid. Medidas LxAxH(cm): 49 x 24.5 x 18.8. Peso bruto: 16.650 kg

INGREDIENTES:

Azúcar, gelatina; Acidulantes: ácido cítrico, ácido fumárico; Aromatizante artificial: sabor a durazno; Colorante artificial: tartrazina, ponceau 4R.

MODO DE PREPARACIÓN

- 1 Pesar 170 gramos de producto
- 2 Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua hirviendo, revolver bien hasta que la mezcla se disuelva completamente. Agregar 1/2 litro (2 tazas* y media) de agua fría y revolver.
- 3 Verter en un molde grande o en varios individuales, refrigerar hasta que adquiera firmeza. *1 taza = 200 ml.



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: 5.7 g de producto en polvo = 1 cucharada de sopa (Porción PLC(**) = 120 g = 1/2 taza)			
	Cantidad por porción de producto en polvo	% VD (*)	Cantidad por porcion de PLC (**)
Valor energético	75 kcal = 315 kJ	1	75 kcal = 315 kJ
Carbohidratos (g)	18	1	18
Azúcares totales (g/100g)	15	1	15
Proteínas (g)	0.7	1	0.7
Grasas totales (g)	0	0	0
Grasas saturadas (g)	0	0	0
Grasas trans (g)	0	-	0
Fibra alimentaria (g)	0	0	0
Sodio (mg)	0	0	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 según las instrucciones del envase. Incluye aportes del azúcar agregado			