



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

PAN

HOJA TECNICA



descargar en PDF

PRESENTACIONES:

Peso neto 480 gr.

Cada uno de los sobres de la caja rinde 1 pieza de 400 gr aproximadamente en una budinera de 23 x 11 cm

DESCRIPCIÓN FÍSICA DEL PRODUCTO:

Polvo corredizo de color y olor característico

DESCRIPCIÓN DEL EMPAQUE COMERCIAL

Envase primario: Material tr laminado de 75 micrones (polietileno baja densidad, poliéster metalizado, polipropileno biorientado).

Envase secundario: Caja de cartulina impresa

CODIGO DE BARRAS DEL PRODUCTO



VIDA ÚTIL

12 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° 1436/59 - INDUSTRIA URUGUAYA

EMPAQUE DE COMERCIALIZACIÓN

NO

EMPAQUE LOGÍSTICO



IMAGEN NO DISPONIBLE

Caja de cartón corrugado conteniendo 12 unidades

Medidas LxAxH (cm): 40.5 x 22.5 x 22 Peso bruto (kg): 6.045

**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: 30 g (3 cucharadas soperas)****Porción PLC**: 50 g (2 rebanadas gruesas)**

	Cantidad por porción	% VD (*)	Cantidad por porción de PLC (**)	% VD (*)
Valor energético	93 kcal = 389 kJ	5	117 kcal = 490 kJ	6
Carbohidratos (g)	18	6	19	6
Proteínas (g)	1.4	2	1.4	2
Grasas totales (g)	2	4	3.9	7
Grasas saturadas (g)	0	0	0	0
Grasas trans (g)	0	-	0	-
Fibra alimentaria (g)	0	0	0	0
Sodio (mg)	397	17	397	17

(*) % 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 Disolver 12 g de levadura seca con 5 g (1 cucharadita) de azúcar en 100 ml (1/2 taza) de agua tibia. Dejar fermentar por 10 minutos
- 2 Colocar en batidora 140ml (3/4 tazas) de agua tibia, 240 g (1 de los sobres) de la mezcla en polvo, 10 ml (1 cda.) de aceite y la levadura (previamente fermentada). Batir por 3 o 4 minutos.
- 3 Colocar en molde para pan y dejar leudar tapado en lugar cálido (25°C - 30°C) de 30 a 40 minutos.
- 4 Hornear a 200°C por 35 - 40 minutos.

1 TAZA = 200 ML

INGREDIENTES:

Almidón de maíz, harina de soja, maltodextrina, sal, estabilizante: INS 412