



AKZIONERNOJE OBSCHTSHESTWO

SELENODOLSKIJ MILCHVERARBEITUNGSKOMBINAT

(AO SELENODOLSKIJ MOLOTSCHNOPERERABATYWAJUSCHTSCHIJ KOMBINAT)

A high-speed photograph of a splash of white milk. The splash is captured in mid-air, with several droplets suspended above the main body of liquid. The background is a soft, out-of-focus light grey. The overall mood is clean and fresh.

PRODUZENT MEHR ALS 70 BEZEICHNUNGEN DER MILCHPRODUKTION
SOWOHL FÜR ERWACHSENE, ALS AUCH FÜR KINDER VON DEN ERSTEN LEBENS TAGEN.

A high-speed photograph of a splash of white milk. The milk is captured in mid-air, forming a crown-like shape with several droplets suspended above it. The background is a soft, out-of-focus light grey. The overall tone is clean and fresh.

**BETRIEBSKAPAZITÄT WURDE BIS ZU MEHR ALS 400 TONNEN
DER MILCHVERARBEITUNG PRO TAG VERGRÖßERT**

UNSERE BRANDMARKEN



- MEHRFACHE SIEGER DER WETTBEWERBE: "BESTE DEN KINDERN", "100 BESTEN WAREN RUSSLANDS UND DER REPUBLIK TATARSTAN".

- AO SMK IST DER ZERTIFIKATSHALTER "VERTRAUEN DER KONSUMENTEN"



UNSERE PRODUKTION

ESL-MILCH (LÄNGER HALTBARE)

- ULTRAPASTEURISATION IST DAS PROZESS DER WÄRMEBEHANDLUNG DER MILCH MIT DEM ZIEL, DIE HALTBARKEITSDAUER DES PRODUKTES ZU VERLÄNGERN, DABEI DIE NÜTZLICHEN EIGENSCHAFTEN ZU ERHALTEN.
- MÖGLICHKEIT DER DAUERNDEN LAGERUNG DES PRODUKTES WIRD AUFGRUND DER KOMBINATION DER BESONDEREN WÄRMEBEHANDLUNG (ULTRAPASTEURISATION) UND DER SCHRANKENEIGENSCHAFTEN DES VERPACKUNGSWERKSTOFFES, DIE VOR AUßENWIRKUNG SCHÜTZEN, GEWÄHRLEISTET. IN DER ERZEUGUNGSTECHNOLOGIE DER ESL-MILCH IN DER ASEPTISCHEN PAPPENPACKUNG IST DIE VERWENDUNG IRGENDWELCHER KONSERVIERUNGSMITTEL NICHT VORGEGEHEN. ULTRAPASTEURISATION IST DAS SCHONENDSTE BEARBEITUNGSVERFAHREN, DAS DIE ORGANOLEPTISCHEN CHARAKTERISTIKEN, DIE ZUSAMMENSETZUNG UND ERNÄHRUNGSWERTE DER MILCH ZU ERHALTEN LASSEN..



Налбаркеитсфрлст 120 Тлге von t +2 °C bis zum +25 °C

PASTEURISIERTE MILCH

- GEWINNUNGSPROZESS DER PASTEURISIERTEN MILCH (PASTEURISATION) BESTEHT IM ERWÄRMEN DER ROHMILCH BIS ZUR TEMPERATUR 74 — 76 °C MIT HILFE DER SPEZIELLEN AUSRÜSTUNG. INFOLGE DER WÄRMEBEHANDLUNG WERDEN DIE MIKROORGANISMEN, DIE SICH IN DER ROHMILCH BEFINDEN, ABGETÖTET.
- BEI DER MILCHAUFBEWAHRUNG IN DEN PET-FLASCHEN MIGRIEREN KEINE SCHADSTOFFE IN DIE MILCH. UND DIE HOHEN SCHRANKENEIGENSCHAFTEN DIESES STOFFES SCHÜTZEN VOR DER DURCHDRINGUNG DER FREMDEN STOFFE. UND DAS BEDEUTET, DASS DER SCHUTZ DER MILCH VOR DER OXIDATION DURCH LUFTSAUERSTOFF ERHÖHT WIRD.



Haltbarkeitsfrist 10 Tage von t +0 °C bis zum +4 °C

SAUERMILCHPRODUKTE

- SAUERMILCHPRODUKTE SIND EIN UNGEWÖHNLICH LECKERES UND GESUNDES ESSEN, DAS DEN STOFFWECHSEL NORMALISIERT UND DIE VERDAUUNGSSYSTEMFUNKTION DES MENSCHEN VERBESSERT.
- DAMIT DIE SAUERMILCHPRODUKTE ALLE NOTWENDIGEN GESCHMACKS- UND NÜTZLICHEN EIGENSCHAFTEN BESITZEN, SOLL IHRE ERZEUGUNG ENTSPRECHEND DER STRENGEN EINHALTUNG ALLER FEINHEITEN DES PRODUKTIONSPROZESSES VERWIRKLICHT WERDEN.



Haltbarkeitsfrist 10 Tage von $t +0\text{ }^{\circ}\text{C}$ bis zum $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$

BUTTER

- BUTTER IST DAS HAUPTPRODUKT, DAS AUS DER KUHMLICH ERZEUGT WIRD UND STELLT DAS KONZENTRAT DES MILCHFETTES DAR. ZUR BUTTERZUSAMMENSETZUNG GEHÖREN DIE IN DER MILCH ENTHALTENE EIWEIFSTOFFE, KOHLENHYDRATE, EINIGE WASSERLÖSLICHE VITAMINE, MINERALSTOFFE. BUTTER BESITZT DEN HOHEN KALORIENWERT UND DIE BEKÖMMLICHKEIT. BUTTER ENTHÄLT VITAMIN A UND VITAMIN D. SOMMERBUTTER ENTHÄLT AUCH DAS KAROTIN.



Haltbarkeitsfrist 35 Tage bei $t (3 \pm 2)^\circ\text{C}$

THERMOSTATPRODUKTION

- THERMOSTATPRODUKTION IST DIE PRODUKTION, DIE AUF EINZIGARTIGER SCHONENDER WEISE BEI DER SÄUERUNGSTEMPERATUR 20 - 43°C ERZEUGT WIRD. DIE VORBEREITETE MILCHMISCHUNG FÜLLEN IN DIE INDIVIDUELLEN KLEINEN DÖSCHEN AB, WO DIE SÄUERUNG, DER REIFEN UND DIE AUSKÜHLUNG DES PRODUKTES ENTSTEHEN. ALS FOLGE BILDET SICH DAS DICKE UND SAFTIGE GERINNSEL MIT DER GLEICHARTIGEN GLANZOBERFLÄCHE. THERMOSTATMETHODE ERMÖGLICHT, ALLE NÜTZLICHEN EIGENSCHAFTEN DER MILCH ZU ERHALTEN, UND DER GESCHMACK DER FERTIGPRODUKTE WIRD GESÄTTIGT, WIE AUS DEM HOLZBACKOFEN IM RÖMERTOPF. ALLE PRODUKTE SIND GESCHMACKSZART, AROMATISCH, SAFTIG UND BEKÖMMLICH.
- IN DER REIHE DER THERMOSTATPRODUKTION KÖNNEN SIE UNTER DER HANDELSMARKE "WASKINO STSCHASTJE" RJASCHENKA, KATYK FINDEN.
- RJASCHENKA IST DAS SAUERMILCHERZEUGNIS. SIE WIRD AUS DER GESCHMÄLTZTEN MILCH UND DEM SÄUREWECKER ERZEUGT, DER DEN KRÄFTIGEN GESCHMACK, DAS AROMA UND DIE DICKFLÜSSIGKEIT VERPASST.
- KATYK STELLT DAS GÄRUNGSPRODUKT DAR, ALS SÄUREWECKER WIRD DIE BESTIMMTE KOMBINATION DES BULGARISCHEN STÄBCHENS UND DER MILCHSÄURESTREPTOKOKKEN VERWENDET.



Haltbarkeitsfrist 14 Tage von t +2 °C bis zum +6 °C

SCHMELZKÄSE

- SCHMELZKÄSE "LJOGKIJ" WIRD AUS DEM NATURROHSTOFF (QUARK, KÄSE, MILCH, SAHNE) MIT ZUSATZ VON GESCHMACK-AROMAZUSÄTZE ERZEUGT. AO SMK BIETET DREI TOLLE GESCHMÄCKE AN: SCHINKEN, PILZE, SAHNE. DER KÄSE "LJOGKIJ" ZEICHNET SICH DURCH DEN ZARTEN GESCHMACK, DIE PLASTISCHE KONSISTENZ UND DEN HOHEN NÄHRWERT AUS.

- KÄSE:
- STELLT DIE KRÄFTE SCHNELL WIEDER HER;
- IST FÜR DEN ORGANISMUS LEICHT BEKÖMMLICH;
- ENTHÄLT VIEL KALZIUM;
- ENTHÄLT KEINE FARBSTOFFE UND GENTECHNISCH VERÄNDERTE ORGANISMEN.



Haltbarkeitsfrist 30 Tage von t +2 °C bis zum +6 °C

KINDERNÄHRMITTEL

- KINDERQUARK IST SPEZIELL FÜR DIE KLEINKINDER VORBEREITET. DAS PRODUKT HAT GLEICHARTIGE ZARTE KONSISTENZ, REINEN ANGENEHMEN SAUERMILCHGESCHMACK, IST VERBRAUCHSFERTIG: - ALS ZUSATZNAHRUNG FÜR KINDER VON SECHS MONATEN AN; - ALS DIÄTERNÄHRUNG FÜR KINDER IM VORSCHULISCHEN UND SCHULPFLICHTIGEN ALTER UND FÜR ERWACHSENE.
- QUARK WIRD AUS NATÜRLICHER KUHMLICH UNTER ANWENDUNG DER SPEZIALTECHNOLOGIE ERZEUGT, DIE IM PRODUKT DIE EDLEN MOLKENEIWEIßE MAXIMAL ZU ERHALTEN ZULÄSST, IM LAUFE DEREN VERDAUENS SICH EIN WEICHES FEINDISPERSES GERINNSEL BILDET, DAS KEINE ERNÄHRUNGSSTÖRUNGEN BEI DEN KINDERN VERURSACHT. QUARK ENTHÄLT DAS OPTIMALE VERHÄLTNISS DES KALZIUMS UND DES PHOSPHORS.
- PRODUKT IST IN DIE DÖSCHEN AUS POLYPROPYLENBAND VERPACKT UND MIT DEM DECKMATERIAL VERSCHLOSSEN, MIT DER MASSE 50, 100G.
- NÄHRWERT PRO 100 G :

• EIWEIFß	9,0G
• FETT	5,0G
• KOHLENHYDRATE	3,4G
• ENERGIEWERT	97KCAL/406KJ



Haltbarkeitsfrist 14 Tage von t +2 °C bis zum +6 °C

KINDERNÄHRMITTEL

- FLÜSSIGE ADAPTIERTE ANFANGSNÄHRUNG "GRUDNITSCHOK" IST FÜR DIE ERNÄHRUNG DER KINDER VON GEBURT BIS ZU 12 MONATEN DES LEBENS BEIM MANGEL ODER FEHLEN DER MUTTERMILCH VORGESEHEN. ALLE NAHRUNGSSTOFFE, DIE ZUM UMFANG DER MISCHUNGEN GEHÖREN, SIND NACH DER ANZAHL UND DEM VERHÄLTNIS UNTEREINANDER DER MUTTERMILCHZUSAMMENSETZUNG MAXIMAL GENÄHERT UND ZUR BESONDERHEITEN DES STOFFWECHSELS UND DER VERDAUUNG DES KINDES ADAPTIERT, UND TRAGEN ZUM RECHTZEITIGEN UND RICHTIGEN AUFBAU ALLER ORGANE UND SYSTEME UND ZUM HOHEN IMMUNSCHUTZ BEI.
- MIT HILFE DER HOMOGENISIERUNG DER FETTKOMPONENTE VON MISCHUNGEN WURDE DER FEINDISPERSE FETTZUSTAND, DER DIE BESTES AUFNAHME IM DARMLUMEN GEWÄHRLEISTET, BEKOMMEN.
- MISCHUNG "GRUDNITSCHOK" IST MIT VITAMINEN IN DER ENTSPRECHENDEN UND AUSGEGLEICHENEN MENGE MIT RÜCKSICHT AUF DIE BEDÜRFNISSE ZU IHNEN DER KINDER DIESES ALTERS BEREICHERT. DIE AUSGEGLEICHENE MENGE DES EIWESSES, NATRIUMS UND KALIUMS VERHINDERT DIE ÜBERBELASTUNG AUF DIE NIEREN DES KINDES UND BEHINDERT DIE ENTWICKLUNG DER ALLERGIE.
- NÄHRWERT PRO 100 G :
 - EIWESß 1,6 G, EINSCHL. MOLKENEIWESß – 0,96G
 - FETT 3,5 G, EINSCHL. MILCHFETT – 25 %
 - KOHLENHYDRATE 7,3 G, EINSCHL. LAKTOSE – 75 %
 - MINERALSTOFFE – 0,3G
 - VITAMINE
 - ENERGIEWERT – 67 KCAL/280 KJ



Haltbarkeitsfrist 30 Tage von t +2 °C bis zum +6 °C

KINDERNÄHRMITTEL

PRODUKT IST FÜR ERNÄHRUNG DER KINDER VON 8 MONATEN AN VORGEGEHEN, ABER KANN IN DER ERNÄHRUNG ALLER ALTERSGRUPPEN DER BEVÖLKERUNG VERWENDET WERDEN.

- PRODUKT WIRD AUS DER KUHMLICH MIT ZUSATZ VON MINERAL- UND VITAMINVORMISCHUNGEN ERZEUGT: - VITAMINE (A, E, BI, B6, FOLSÄURE, PP, C) UND - MIKROELEMENTE (EISEN, ZINK);
- HALTBARKEITSDAUER DES PRODUKTES IST IN DEN PAKETEN AUS DEM VERBUNDSTOFF BEI DER VERPACKUNG DES PRODUKTES IN DEN ASEPTISCHEN BEDINGUNGEN NICHT MEHR ALS 3 MONATE BEI DER LAGERUNGSTEMPERATUR VON 2 BIS ZU 25 °C;
- PRODUKT IST MIT KOMPLEX DER NOTWENDIGEN VITAMINE IN ENTSPRECHENDER MENGE MIT RÜCKSICHT AUF DIE BEDÜRFNISSE DER KINDER BEREICHERT: VITAMIN A – IN DIE ZUSAMMENSETZUNG DES PRODUKTES SIND DIE MIKROELEMENTE EINGEFÜHRT: EISEN – FÜR DIE ANÄMIEPROPHYLAXE, FÜR DIE REGELMÄßIGE KINDESENTWICKLUNG; ZINK – NIMMT AN DEN STOFFWECHSELVORGÄNGEN TEIL, TRÄGT ZUM WACHSTUM, ZUR BILDUNG DER IMMUNITÄT BEI, NIMMT AN DER PROPHYLAXE DER ALLERGIE, DER HAUT- UND HAARERKRANKUNGEN, DER SEHKRAFT, AN DER VERHINDERUNG DER ANSAMMLUNG IM ORGANISMUS DER TOXISCHEN SCHWERMETALLE TEIL, UND FÜR DIE JUNGEN – TRÄGT ZUR RICHTIGEN GESCHLECHTSENTWICKLUNG BEI.
- NÄHRWERT PRO 100 G:
- EIWEIFß - 2,8 G
- FETT - 3,2 G
- KOHLENHYDRATE - 4,7 G
- ENERGIEWERT – 59 KCAL/246 KJ



Haltbarkeitsfrist 90 Tage von t +2 °C bis zum +25 °C



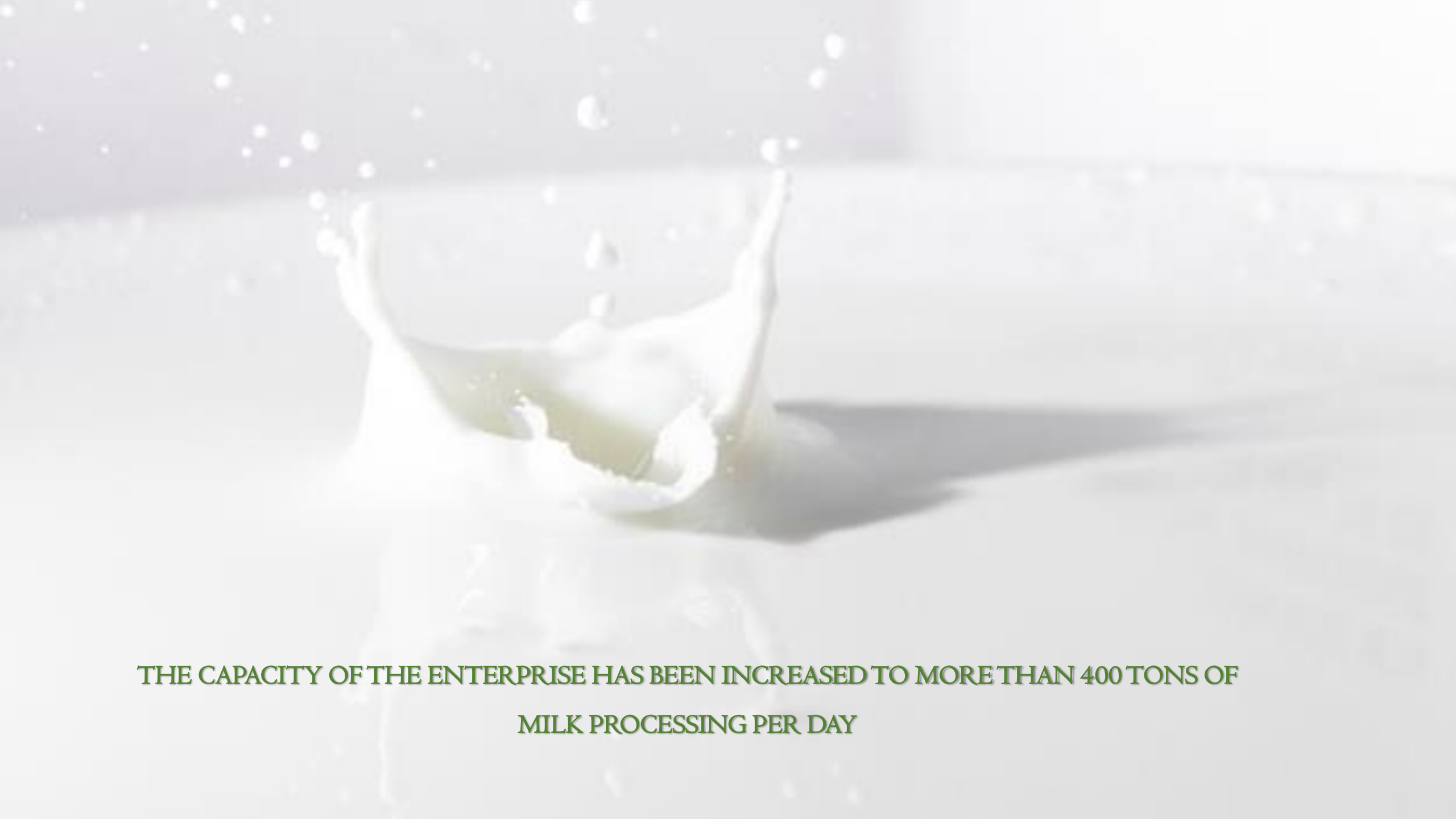
WWW.ZELMOLKOM.RU



JOINT-STOCK COMPANY
ZELENODOLSK DAIRY REFINERY

A high-speed photograph of a splash of white milk. The milk is captured in mid-air, forming a crown-like shape with several droplets rising from the top. The background is a soft, out-of-focus light gray. The lighting is bright and even, highlighting the texture of the milk.

PRODUCER OF MORE THAN 70 NAMES OF DAIRY PRODUCTS FOR BOTH ADULTS AND
CHILDREN FROM THE FIRST DAYS OF LIFE.



THE CAPACITY OF THE ENTERPRISE HAS BEEN INCREASED TO MORE THAN 400 TONS OF
MILK PROCESSING PER DAY

OUR BRANDS



- MULTIPLE WINNERS OF COMPETITIONS: "BEST FOR CHILDREN", "100 BEST GOODS OF RUSSIA AND THE REPUBLIC OF TATARSTAN".
- JSC "ZMK" IS THE HOLDER OF THE CERTIFICATE "CONSUMER CONFIDENCE"



OUR PRODUCTION

MILK OF ULTRA-PASTEURIZED

- ULTRAPASTERIZATION IS A PROCESS OF THERMAL PROCESSING OF MILK IN ORDER TO EXTEND THE SHELF LIFE OF THE PRODUCT, WHILE RETAINING USEFUL PROPERTIES.

- THE POSSIBILITY OF LONG-TERM STORAGE OF THE PRODUCT IS PROVIDED BY A COMBINATION OF SPECIAL HEAT TREATMENT (ULTRAPASTERIZATION) AND BARRIER PROPERTIES OF THE PACKAGING MATERIAL, PROVIDING PROTECTION FROM EXTERNAL INFLUENCES. THE TECHNOLOGY OF MANUFACTURING ULTRA-PASTEURIZED MILK IN ASEPTIC CARTON PACKS DOES NOT INVOLVE THE USE OF ANY PRESERVATIVES. ULTRA-PASTEURIZATION IS THE MOST GENTLE WAY OF PROCESSING, ALLOWING TO PRESERVE THE ORGANOLEPTIC CHARACTERISTICS, COMPOSITION AND NUTRITIONAL PROPERTIES OF MILK.



Shelf life 120 days from $t +2^{\circ}\text{C}$ to $+25^{\circ}\text{C}$

MILK PASTEURIZED

- THE PROCESS OF OBTAINING PASTEURIZED MILK (PASTEURIZATION) IS TO HEAT RAW MILK TO A TEMPERATURE OF 74 - 76 ° C WITH THE HELP OF SPECIAL EQUIPMENT. AS A RESULT OF HEAT TREATMENT, MICROORGANISMS THAT ARE IN RAW MILK ARE KILLED. WHEN STORING MILK IN PET BOTTLES, NO HARMFUL SUBSTANCES MIGRATE TO THE MILK. AND THE HIGH BARRIER PROPERTIES OF THIS MATERIAL PROTECT AGAINST THE PENETRATION OF FOREIGN SUBSTANCES. WHICH MEANS THAT THE PROTECTION OF MILK FROM OXIDATION BY OXYGEN INCREASES



Shelf life 10 days from $t + 0\text{ }^{\circ}\text{C}$ to $+4\text{ }^{\circ}\text{C}$

PRODUCTS SOUR-MILK

- SOUR MILK PRODUCTS ARE AN UNUSUALLY TASTY AND HEALTHY FOOD, WHICH NORMALIZES METABOLISM AND IMPROVES THE FUNCTIONING OF THE HUMAN DIGESTIVE SYSTEM.
- TO LACTIC ACID PRODUCTION HAS ALL THE NECESSARY TASTE AND USEFUL PROPERTIES, ITS PRODUCTION MUST BE CARRIED OUT IN ACCORDANCE WITH STRICT OBSERVANCE OF ALL THE SUBTLITIES OF THE TECHNOLOGICAL PROCESS.



Shelf life 10 days from $t + 0^{\circ}\text{C}$ to $+4^{\circ}\text{C}$

BUTTER

- BUTTER IS THE MAIN PRODUCT DERIVED FROM COW'S MILK. IT IS A CONCENTRATE OF MILK FAT. THE COMPOSITION OF BUTTER INCLUDES ALSO MILK, PROTEINS, CARBOHYDRATES, SOME WATER-SOLUBLE VITAMINS, MINERALS. BUTTER HAS HIGH CALORIE AND DIGESTIBILITY. BUTTER CONTAINS VITAMIN A AND VITAMIN D. SUMMER OIL CONTAINS ALSO CAROTENE.



Shelf life 35 days at $t (3 \pm 2) ^\circ\text{C}$

THERMOSTAT PRODUCTS

- THERMOSTAT PRODUCTS ARE PRODUCTS THAT ARE PRODUCED IN A UNIQUE, GENTLE WAY, AT A RIPENING TEMPERATURE OF 20-43 ° C. THE PREPARED MILK MIXTURE IS POURED INTO INDIVIDUAL JARS, WHERE RIPENING, RIPENING AND COOLING OF THE PRODUCT TAKES PLACE. AS A CONSEQUENCE, A THICK AND JUICY BUNCH IS FORMED WITH A GLOSSY, UNIFORM SURFACE. THE THERMOSTATIC METHOD ALLOWS YOU TO PRESERVE ALL THE USEFUL PROPERTIES OF MILK, AND THE TASTE OF THE FINISHED PRODUCTS TURNS OUT TO BE SATURATED, AS FROM A VILLAGE OVEN IN A CLAY POT. ALL PRODUCTS ARE GENTLE, AROMATIC, JUICY AND HEALTHY.
- IN THE LINE OF THERMOSTATED PRODUCTS UNDER THE TM "VASKINO HAPPINESS", YOU CAN FIND A FERMENTED WOMAN, KATYK.
- FERMENTED MILK PRODUCT. IT IS MADE FROM MELTED MILK AND SOURDOUGH, WHICH GIVES A PRONOUNCED TASTE, AROMA AND A THICK CONSISTENCY.
- KATYK IS A FERMENTATION PRODUCT, A COMBINATION OF BULGARIAN BACILLUS AND LACTIC ACID STREPTOCOCCI SERVES AS A FERMENT.



Shelf life 14 days from t +2 °C to +6 °C

CREAM CHEESE

- CHEESE FUSED "LIGHT" IS PRODUCED FROM NATURAL RAW MATERIALS (COTTAGE CHEESE, CHEESE, MILK, CREAM) WITH THE ADDITION OF FLAVOR ADDITIVES. JSC "ZMK" OFFERS THREE WONDERFUL TASTES: HAM, MUSHROOMS, CREAMY. CHEESE "LIGHT" HAS A DELICATE TASTE, A PLASTIC CONSISTENCY AND HIGH NUTRITIONAL VALUE.

IS HE:

- QUICKLY RESTORES STRENGTH;
- WELL ABSORBED BY THE BODY;
- CONTAINS A LOT OF CALCIUM;
- IT LACKS DYES AND GMOS.



Shelf life 30 days from t +2 °C to +6 °C

PRODUCTS FOR BABY FOOD

- CHILDREN'S COTTAGE CHEESE IS PREPARED ESPECIALLY FOR TODDLERS. THE PRODUCT HAS A HOMOGENEOUS, GENTLE CONSISTENCY, PURE SOUR-MILK TASTE, IS INTENDED FOR IMMEDIATE CONSUMPTION: AS A SUPPLEMENT FOR CHILDREN FROM SIX MONTHS OF AGE - AS A DIETARY SUPPLEMENT FOR PRESCHOOL AND SCHOOL CHILDREN AND ADULTS.
- COTTAGE CHEESE IS MADE FROM NATURAL COW MILK WITH THE USE OF A SPECIAL TECHNOLOGY THAT ALLOWS THE MOST VALUABLE WHEY PROTEINS TO BE STORED IN THE PRODUCT, DURING THE DIGESTION OF WHICH A SOFT FINELY DISPERSED CLOT IS FORMED THAT DOES NOT CAUSE DIGESTION DISORDERS IN CHILDREN. CURD CONTAINS THE OPTIMAL RATIO OF CALCIUM AND PHOSPHORUS.
- THE PRODUCT IS PACKAGED IN BOXES OF POLYPROPYLENE TAPE, SEALED WITH COATING MATERIAL, WEIGHT 50, 100G.
- NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 G:
 - PROTEINS 9,0G
 - FATS 5,0 G
 - CARBOHYDRATES 3,4 G
 - THE ENERGY VALUE IS 97 KCAL / 406 KJ.



Shelf life 14 days from t +2 ° C to +6 ° C

PRODUCTS FOR BABY FOOD

- LIQUID ADAPTED MILK FORMULA "GRUDNICHOK" IS DESIGNED FOR FEEDING CHILDREN FROM BIRTH TO 12 MONTHS OF LIFE WITH A LACK OR ABSENCE OF MOTHER'S MILK. ALL FOOD SUBSTANCES INCLUDED IN THE MIXTURES, IN TERMS OF QUANTITY AND RATIO, ARE AS CLOSE AS POSSIBLE TO THE COMPOSITION OF HUMAN MILK AND ADAPTED TO THE PECULIARITIES OF THE CHILD'S METABOLISM AND DIGESTION, CONTRIBUTE TO THE TIMELY AND CORRECT FORMATION OF ALL ORGANS AND SYSTEMS, AND GIVE HIGH IMMUNOLOGICAL PROTECTION.
- BY MEANS OF HOMOGENIZATION OF THE FAT COMPONENT OF THE MIXTURES, A FINELY DIVIDED STATE OF FAT IS OBTAINED, WHICH ENSURES ITS BETTER ABSORPTION IN THE LUMEN OF THE INTESTINE.
- THE "BREASTMILK" MIXTURE IS ENRICHED WITH ESSENTIAL VITAMINS IN ADEQUATE AND BALANCED AMOUNTS, TAKING INTO ACCOUNT THE NEED FOR THEM OF CHILDREN OF THIS AGE. A BALANCED AMOUNT OF PROTEIN, SODIUM AND POTASSIUM PREVENTS EXCESSIVE LOAD ON THE BABY'S KIDNEYS AND PREVENTS THE DEVELOPMENT OF ALLERGIES.
- NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 G:
 - PROTEINS 1.6 G, INCL. SERUM - 0,96G
 - FATS 3.5 G, INCL. MILK - 25%
 - CARBOHYDRATES 7,3 G, INCL. LACTOSE - 75%
 - MINERAL SUBSTANCES - 0,3 G
 - VITAMINS
 - THE ENERGY VALUE IS 67 KCAL / 280 KJ.



Shelf life 30 days from t +2 ° C to +6 ° C

PRODUCTS FOR BABY FOOD

- THE PRODUCT IS INTENDED FOR FEEDING CHILDREN FROM THE AGE OF 8 MONTHS, BUT CAN BE USED IN NUTRITION OF ALL AGE GROUPS OF THE POPULATION.
- IT IS PRODUCED FROM COW MILK WITH THE ADDITION OF MINERAL AND VITAMIN PREMIXES: - VITAMINS (A, E, BI, B6, FOLIC ACID, PP, C) AND - TRACE ELEMENTS (IRON, ZINC);
- SHELF LIFE OF THE PRODUCT IN PACKAGES OF COMBINED MATERIAL WHEN PACKING THE PRODUCT IN ASEPTIC CONDITIONS - NO MORE THAN 3 MONTHS AT STORAGE TEMPERATURE FROM 2 TO 25 °C;
- THE PRODUCT IS ENRICHED WITH A COMPLEX OF ESSENTIAL VITAMINS IN ADEQUATE QUANTITIES, TAKING INTO ACCOUNT THE NEEDS OF CHILDREN: VITAMIN A-THE COMPOSITION OF THE PRODUCT INTRODUCED TRACE ELEMENTS: IRON - IS IMPORTANT IN THE PREVENTION OF ANEMIA, IN THE PROPER DEVELOPMENT OF THE CHILD; ZINC - PARTICIPATES IN METABOLIC PROCESSES, PROMOTES GROWTH, THE FORMATION OF IMMUNITY, INVOLVED IN THE PREVENTION OF ALLERGIES, SKIN AND SCALP DISEASES, VISION, IN PREVENTING THE ACCUMULATION OF TOXIC HEAVY METALS IN THE BODY, AND FOR BOYS - PROMOTING PROPER SEXUAL DEVELOPMENT).
- NUTRITIONAL INFORMATION PER 100 G:
- PROTEINS - 2.8 G
- FATS - 3.2 G
- CARBOHYDRATES - 4.7 GRAMS
- THE ENERGY VALUE IS 59 KCAL / 246 KJ



Shelf life 90 days from t +2 °C to +25 °C



WWW.ZELMOLKOM.RU