



'ZELENODOLSK SÜT İŞLEME TESİSİ' ANONİM ŞİRKETİ

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, and the surface the milk is splashing onto is also light gray. The overall tone is clean and fresh.

**YAŞAMIN İLK GÜNLERİNDEN BERİ ÇOCUKLAR VE YETİŞKİNLER İÇİN 70'DEN
FAZLA DOĞAL SÜT ÜRÜNÜ ÜRETİCİSİ.**

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 the splash. The background is a soft, light gray, and the overall scene is brightly lit, creating a clean and fresh aesthetic.

SÜT İŞLEME KAPASİTESİ GÜNDE 400 TONDAN FAZLA DIR

MARKALARIMIZ



• ‘ÇOCUKLARA EN İYİSİ’ VE ‘RUSYA VE TATARİSTAN CUMHURİYETİ’NİN EN İYİ 100 ÜRÜNÜ’ YARIŞMALARININ DEFALARCA GALİBİ OLMUŞTUR.

• ‘ZMK’ ANONİM ŞİRKETİ ‘TÜKETİCİ GÜVENİ’ SERTİFİKASINA SAHİPTİR.

ÜRÜNLERİMİZ

ULTRA PASTÖRİZE SÜT

- ULTRA PASTÖRİZASYON, SÜTÜN YARARLI ÖZELLİKLERİ KORUNURAK, ÜRÜNÜN RAF ÖMRÜNÜN UZATILMASI İÇİN TERMAL OLARAK İŞLENMESİ PROSEDÜRÜDÜR.
- ÜRÜNÜN UZUN SÜRELİ SAKLAMA KAPASİTESİ, ÖZEL TERMAL İŞLEM (ULTRA PASTÖRİZASYON) VE AMBALAJ MALZEMESİNİN DIŞ ETKİLERDEN KORUYAN BARIYER ÖZELLİKLERİ KOMBİNASYONU İLE SAĞLANMAKTADIR.
- KARTON AMBALAJLARDA ULTRA PASTÖRİZE SÜT ÜRETİM TEKNOLOJİSİ, HERHANGİ BİR KORUYUCU MADDE KULLANIMINI İÇERMEZ.
- ULTRA PASTÖRİZASYON, SÜTÜN ORGANOLEPTİK ÖZELLİKLERİNİ, BİLEŞİMİNİ VE BESİN ÖZELLİKLERİNİ KORUMANIZA İZİN VEREN EN HASSAS İŞLEME YÖNTEMİDİR.



Raf ömrü +2 °C ila +25 °C arasında

120 gün

PASTÖRİZE SÜT

• PASTÖRİZE SÜT ELDE ETME İŞLEMİ (PASTÖRİZASYON), ÖZEL TEÇHİZAT YARDIMIYLA ÇİĞ SÜTÜN 74 - 76 ° C'YE ISITILMASIDIR. ISIL İŞLEM SONUCUNDA ÇİĞ SÜTTE OLAN MİKROORGANİZMALAR ÖLDÜRÜLÜR.

SÜTÜ PET ŞİŞELERDE SAKLARKEN, HİÇBİR ZARARLI MADDE SÜTE GEÇMEZ. MALZEMENİN YÜKSEK BARİYER ÖZELLİKLERİ YABANCI MADDELERİN NÜFUZUNA KARŞI KORUMA SAĞLAR. BU DA SÜTÜN OKSİJEN OKSİDASYONUNDAN KORUNMASI ANLAMINA GELİR.



Raf ömrü +0 °C ila +4 °C arasında

10 gün

FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ

- FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİ, METABOLİZMAYI NORMALLEŞTİREN VE İNSAN SİNDİRİM SİSTEMİNİN İŞLEYİŞİNİ GELİŞTİREN OLAĞANÜSTÜ DERECEDE LEZZETLİ VE SAĞLIKLI BİR GIDADIR.
- FERMENTE SÜT ÜRÜNLERİNİN GEREKLİ TÜM LEZZET NİTELİKLERİNE VE YARARLI ÖZELLİKLERE SAHİP OLMASI İÇİN İŞE ÜRETİM, TEKNOLOJİK SÜRECİN TÜM İNCELİKLERİNİ SIKI BİR ŞEKİLDE YERİNE GETİREREK GERÇEKLEŞTİRİLMELİDİR.



Raf ömrü +0 °C ila +4 °C arasında

10 gün

TEREYAĐI

• TEREYAĐI, İNEK SÜTÜNDEN ELDE EDİLEN ANA ÜRÜNDÜR. SÜT YAĐININ KONSANTRE EDİLEN HALİDİR. TEREYAĐI BİLEŐİMİNDE SÜTTE BULUNAN PROTEİNLER, KARBONHİDRATLAR, SUDA ÇÖZÜNÜR VİTAMİNLER, MİNERAL MADDELER DE VARDIR. TEREYAĐI YÜKSEK KALORİLİ VE SİNDİRİLEBİLİRLİĞE SAHIPTİR. TEREYAĐI A VİTAMİNİ VE D VİTAMİNİ İÇERİR. YAZ YAĞI İŞE KAROTEN DE İÇERİR.



Raf ömrü (3±2)°C arasında

35 gün

TERMOSTATİK ÜRÜNLER

- TERMOSTATİK ÜRÜNLER, 20-43 ° C BİR OLGUNLAŞMA SICAKLIĞINDA, ÖZEL HASSAS METOD İLE ÜRETİLEN ÜRÜNLERDİR. HAZIRLANAN SÜT KARIŞIMI, ÜRÜNÜN FERMANTASYONU, OLGUNLAŞMASI VE SOĞUTULMASININ GERÇEKLEŞECEĞİ BİREYSEL KAVANZOZLARA DÖKÜLÜR. SONUÇ OLARAK, PARLAK VE HOMOJEN YÜZEYE SAHİP KALIN VE KIVAMLI PIHTI OLUŞUR. TERMOSTAT YÖNTEMİ, SÜTÜN TÜM YARARLI ÖZELLİKLERİN KORUNMASINI SAĞLAR VE BİTMİŞ ÜRÜNLERİN TADI İSE KÖY FIRININDA BİR ÇÖMLEK İÇİNDE HAZIRLANMIŞ GİBİ LEZZETLİ OLUR. TÜM ÜRÜNLER YUMUŞAK, AROMATİK, KIVAMLI VE SAĞLIKLI DIR.
- TİCARİ MARKASI 'VASKİNO ŞAŞTYE' ADI ALTINDA OLAN TERMOSTATİK ÜRÜNLER YELPAZESİNDE RYAJENKA VE KATIK BULABİLİRSİNİZ.
- RYAJENKA - FERMENTE SÜT ÜRÜNÜDÜR. BELİRGİN BİR TAT, AROMA VE KALIN BİR KIVAM KAZANDIRAN PIŞMIŞ SÜT VE MAYADAN YAPILMAKTADIR.
- KATIK BİR FERMANTASYON ÜRÜNÜDÜR, BULGAR BACİLLUS VE LAKTİK STREPTOKOKLARIN KOMBİNASYONU MAYA GÖREVİNİ GÖRMEKTEDİR.



Raf ömrü +2 °C ila +6 °C arasında

14 gün

KREM PEYNİR

- DOĞAL KAYNAKLI (SÜZME PEYNİR, PEYNİR, SÜT, KREMA) HAMMADEDEN ELDE EDİLEN 'LEGKİY' (LIGHT) PEYNİRİ, LEZZET KATKILARI İLAVESİYLE ÜRETİLİR. AO "ZMK" ÜÇ HARİKA TAT SUNUYOR: JAMBON, MANTAR, KREMSİ. PEYNİR 'LEGKİY' NARİN TADA, KREMSİ KIVAMA VE YÜKSEK BESİN DEĞERİNE SAHİPTİR.
- PEYNİR:
- HIZLI BİR ŞEKİLDE GÜCÜ ARTTIRIR;
- VÜCUT TARAFINDAN İYİ EMİLİR;
- ÇOK MİKTARDA KALSİYUM İÇERİR;
- BOYA VE GDO'LAR İÇERMEZ.



Raf ömrü +0 °C ila +6 °C arasında

30 gün

BEBEK MAMASI ÜRÜNLERİ

- ÇOCUK SÜZME PEYNİRİ ÇOCUKLAR İÇİN ÖZEL OLARAK HAZIRLANMIŞTIR. ÜRÜN, ALTI AYLIKTAN İTİBAREN ÇOCUKLAR İÇİN TAMAMLAYICI BESİN OLARAK, OKUL ÖNCESİ VE OKUL ÇAĞINDAKİ ÇOCUKLAR VE YETİŞKİNLER İÇİN BİR DİYET GIDA OLARAK DOĞRUDAN TÜKETİME UYGUN OLUP HOMOJEN, YUMUŞAK KIVAMLI, SAF EKŞİMSİ GÜZEL BİR TADA SAHIPTİR. SÜZME PEYNİRİ, ÖZEL TEKNOLOJİNİN KULLANIMIYLA DOĞAL İNEK SÜTÜNDEN YAPILIR VE ÜRÜNÜN EN DEĞERLİ PEYNİR ALTI SUYU PROTEİNLERİNİ MÜMKÜN OLDUĞUNCA KORUNMASINA İZİN VEREREK, SİNDİRİM SÜRECİNDE HAFİF İNCE PIHTI OLUŞTURUR VE ÇOCUKLARDA HAZIMSIZLIK YARATMAZ. SÜZME PEYNİRİ EN UYGUN KALSİYUM VE FOSFOR ORANINI İÇERİR.
- ÜRÜN, POLİPROPİLEN BANTLI, KAPLAMA MALZEMESİYLE KAPLANMIŞ, 50, 100G AĞIRLIĞINDA KUTULARA PAKETLENMİŞTİR.
- BESİN DEĞERİ 100 GRAM BAŞINA:
- PROTEİNLER 9.0GR
- YAĞLAR 5,0 GR
- KARBONHİDRATLAR 3,4 GR
- ENERJİ DEĞERİ 97 KCAL / 406KJ'DİR.



Raf ömrü +2 °C ila +6 °C arasında

14 gün

BEBEK MAMASI ÜRÜNLERİ

- SIVI ADAPTE OLMUŞ SÜT KARIŞIMI 'GRUDNİÇOK', ANNE SÜTÜ EKSİKLİĞİ VEYA YOKLUĞUNDA DOĞUMDAN İTİBAREN 12 AYA KADAR OLAN ÇOCUKLARIN BESLENMESİ İÇİN TASARLANMIŞTIR. KARIŞIMLARDA YER ALAN TÜM GIDA MADDELERİ, MİKTAR VE ORAN BAKIMINDAN İNSAN SÜTÜNÜN BİLEŞİMİNE OLABİLDİĞİNCE YAKINDIR VE ÇOCUĞUN METABOLİZMASI VE SİNDİRİMİNİN KENDİNE ÖZGÜ ÖZELLİKLERİNE UYARLANIR, TÜM ORGAN VE SİSTEMLERİN ZAMANINDA VE DOĞRU OLUŞUMUNA KATKIDA BULUNUR VE YÜKSEK İMMÜNOLojİK KORUMA SAĞLAR.
- KARIŞIMLARIN YAĞ BİLEŞENİNİN HOMOJENLEŞTİRİLMESİ SAYESİNDE İNCE BAĞIRSAK LÜMENİNDE DAHA İYİ EMİLMESİNİ SAĞLAYAN İNCE BÖLÜNmüş BİR YAĞ ELDE EDİLMİŞTİR.
- 'GRUDNİÇOK' KARIŞIMI, BU YAŞTAKİ ÇOCUKLARIN İHTİYAÇLARINI GÖZ ÖNÜNE ALARAK, YETERLİ VE DENGELİ MİKTARLARDA GEREKLİ VİTAMİN İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞTİR. DENGELİ MİKTARDA PROTEİN, SODYUM VE POTASYUM, BEBEĞİN BÖBREKLERİ ÜZERİNDEKİ AŞIRI YÜKLERİ ÖNLER VE ALERJİLERİN OLUŞUMUNU ENGELLER.
- BESİN DEĞERİ 100 GRAM BAŞINA:
 - 0,96 GR PEYNİR ALTI SUYU DAHİL, PROTEİNLER 1,6 GR,
 - % 25 SÜT YAĞI DAHİL, YAĞLAR 3,5 GR,,
 - % 75 LAKTOZ DAHİL. KARBONHİDRATLAR 7,3 GR,
 - MİNERAL MADDELER - 0,3 GR
 - VİTAMİNLER
 - ENERJİ DEĞERİ 67 KCAL / 280 KJ'DİR.



Raf ömrü +2 °C ila +6 °C arasında

30 gün

BEBEK MAMASI ÜRÜNLERİ

- ÜRÜN, 8 AYLIKTAN İTİBAREN ÇOCUKLARIN BESLENMESİ İÇİN TASARLANMIŞTIR, ANCAK NÜFUSUN TÜM YAŞ GRUPLARININ BESLENMESİNDE KULLANILABİLİR.
- A, E, B1, B6, FOLİK ASİT, PP, C VİTAMİNLERİ VE DEMİR, ÇİNKO MİKRO ELEMENTLERİ OLAN MİNERAL VE VİTAMİN PREMİKS İLAVESİ İLE İNEK SÜTÜNDEN ÜRETİLİR.
- ASEPTİK KOŞULLAR ALTINDA ÜRÜN AMBALAJINDA KOMBİNE MALZEME PAKETLERİNDE ÜRÜN RAF ÖMRÜ 2 İLA 25 °C ARASINDA EN FAZLA 3 AYDIR.
- ÜRÜN, ÇOCUKLARIN İHTİYAÇLARINI GÖZ ÖNÜNDE BULUNDURARAK, YETERLİ MİKTARDA GEREKLİ VİTAMİN KOMPLEKSİ İLE ZENGİNLEŞTİRİLMİŞTİR. A VİTAMİNİ İLE ÜRÜNÜN BİLEŞİMİNE MİKRO ELEMENTLER KATILMIŞTIR; DEMİR ANEMİNİN ÖNLENMESİNDE, ÇOCUĞUN DOĞRU GELİŞİMİNDE ÖNEMLİDİR; ÇİNKO İSE METABOLİK SÜREÇLERE KATILIR, VÜCUTTA TOKSİK AĞIR METALLERİN BİRİKMESİNİ ÖNLER, BÜYÜMEYİ TEŞVİK EDER, BAĞIŞIKLIK KAZANDIRIR, ALERJİ, GÖZ HASTALIKLARI, CİLT VE SAÇ HASTALIKLARININ ÖNLENMESİNE KATILIR, ERKEK ÇOCUKLAR İÇİN İSE UYGUN CİNSEL GELİŞİMİNİ SAĞLAR.
- BESİN DEĞERİ 100 GRAM BAŞINA:
- PROTEİNLER - 2.8 GR
- YAĞLAR - 3.2 GR
- KARBONHİDRATLAR - 4.7 GR
- ENERJİ DEĞERİ 59 KCAL / 246 KJ'DİR.



Raf ömrü +2 °C ila +25 °C arasında

90 gün



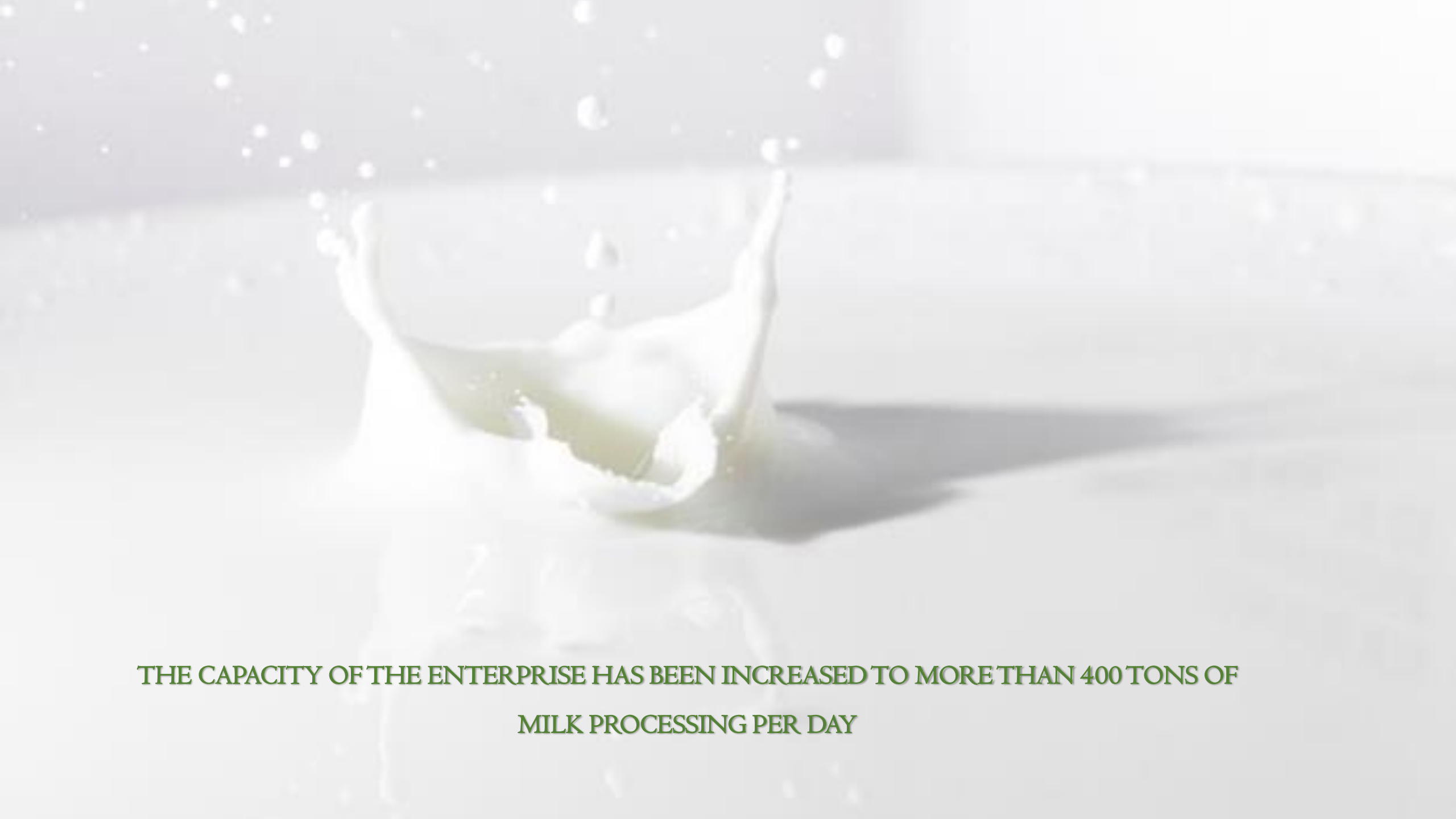
WWW.ZELMOLKOM.RU



JOINT-STOCK COMPANY
ZELENODOLSK DAIRY REFINERY

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 gray. The overall mood is clean and fresh.

**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