



SOCIEDAD ANÓNIMA

«PLANTA DE PROCESAMIENTO DE LÁCTEOS DE ZELENODOLSK»



PRODUCTOR DE MÁS DE 70 PRODUCTOS LÁCTEOS, TANTO PARA ADULTOS COMO PARA NIÑOS DESDE LOS PRIMEROS DÍAS DE VIDA.

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 gray, and a shadow of the splash is cast on the surface below.

LA CAPACIDAD DE LA EMPRESA SE HA INCREMENTADO A MÁS DE 400 TONELADAS DE
LECHE PROCESADA POR DÍA

NUESTRAS MARCAS



- GANADORA DE MÚLTIPLES CONCURSOS: "LO MEJOR PARA LOS NIÑOS", "LOS 100 MEJORES PRODUCTOS DE RUSIA Y LA REPÚBLICA DE TARTARISTÁN".
- LA SA "ZMK" ES TITULAR DEL CERTIFICADO "CONFIANZA DEL CONSUMIDOR"»



NUESTROS PRODUCTOS

LECHE ULTRA PASTEURIZADA

- LA ULTRA PASTERIZACIÓN ES EL PROCESO DE PROCESAMIENTO TÉRMICO DE LA LECHE PARA PROLONGAR LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO, AL TIEMPO QUE CONSERVA PROPIEDADES ÚTILES.
- LA POSIBILIDAD DE ALMACENAMIENTO A LARGO PLAZO DEL PRODUCTO SE PROPORCIONA MEDIANTE UNA COMBINACIÓN DE TRATAMIENTO TÉRMICO ESPECIAL (ULTRA PASTERIZACIÓN) Y PROPIEDADES DE BARRERA DEL MATERIAL DE EMBALAJE, PROPORCIONANDO PROTECCIÓN CONTRA INFLUENCIAS EXTERNAS. LA TECNOLOGÍA DE PRODUCCIÓN DE **LECHE ULTRA PASTERIZADA** EN ENVASES DE CARTÓN ASÉPTICOS NO IMPLICA EL USO DE CONSERVANTES. LA ULTRA PASTERIZACIÓN ES LA FORMA MÁS SUAVE DE PROCESAMIENTO, LO QUE PERMITE CONSERVAR LAS CARACTERÍSTICAS ORGANOLÉPTICAS, LA COMPOSICIÓN Y LAS PROPIEDADES NUTRICIONALES DE LA LECHE.



Vida útil 120 días desde t +2 ° C hasta +25 ° C

LECHE PASTEURIZADA

- EL PROCESO DE OBTENCIÓN DE LECHE PASTEURIZADA (PASTEURIZACIÓN) CONSISTE EN CALENTAR LECHE CRUDA A UNA TEMPERATURA DE 74 - 76 ° C CON LA AYUDA DE UN EQUIPO ESPECIAL. COMO RESULTADO DEL TRATAMIENTO TÉRMICO, LOS MICROORGANISMOS QUE ESTÁN EN LA LECHE CRUDA MUEREN. * CUANDO SE ALMACENA LECHE EN BOTELLAS DE PET, NO HAY SUSTANCIAS NOCIVAS QUE MIGREN A LA LECHE. Y LAS PROPIEDADES DE ALTA BARRERA DE ESTE MATERIAL PROTEGEN CONTRA LA PENETRACIÓN DE SUSTANCIAS EXTRAÑAS. LO QUE SIGNIFICA QUE AUMENTA LA PROTECCIÓN DE LA LECHE CONTRA LA OXIDACIÓN DEL AIRE.



vida útil de 10 días desde $t + 0^{\circ}C$ a $+4^{\circ}C$

PRODUCTOS DE LECHE AGRIA

- LOS PRODUCTOS DE LECHE AGRIA SON INUSUALMENTE SABROSOS Y SALUDABLES, LO QUE NORMALIZA EL METABOLISMO Y MEJORA EL FUNCIONAMIENTO DEL SISTEMA DIGESTIVO HUMANO.
- PARA QUE LOS PRODUCTOS DE LECHE AGRIA TENGAN TODAS LAS PROPIEDADES ÚTILES Y DE SABOR NECESARIAS, SU PRODUCCIÓN DEBE LLEVARSE A CABO DE ACUERDO CON EL ESTRICTO CUMPLIMIENTO DE TODAS LAS SUTILEZAS DEL PROCESO TECNOLÓGICO.



vida útil de 10 días desde $t + 0^{\circ}\text{C}$ a $+4^{\circ}\text{C}$

MANTEQUILLA

- LA MANTEQUILLA ES EL PRINCIPAL PRODUCTO DERIVADO DE LA LECHE DE VACA. ES UN CONCENTRADO DE GRASA DE LECHE. LA COMPOSICIÓN DE LA MANTEQUILLA INCLUYE TAMBIÉN LECHE, PROTEÍNAS, CARBOHIDRATOS, ALGUNAS VITAMINAS SOLUBLES EN AGUA, MINERALES. LA MANTEQUILLA TIENE ALTO CONTENIDO CALÓRICO Y DIGESTIBILIDAD. LA MANTEQUILLA CONTIENE VITAMINA A Y VITAMINA D. LA MANTEQUILLA DE VERANO CONTIENE TAMBIÉN CAROTENO.



Vida útil de 35 días a $t(3 \pm 2)^\circ \text{C}$

PRODUCTOS DE TERMOSTATO

- LOS PRODUCTOS DE TERMOSTATO SON PRODUCTOS QUE SE PRODUCEN DE UNA MANERA ÚNICA Y SUAVE, A UNA TEMPERATURA DE MADURACIÓN DE 20-43 ° C. LA MEZCLA DE LECHE PREPARADA SE VIERTE EN FRASCOS INDIVIDUALES, DONDE HAY MADURACIÓN Y ENFRIAMIENTO DEL PRODUCTO. COMO CONSECUENCIA, SE FORMA UN MANOJO GRUESO Y JUGOSO CON UNA SUPERFICIE BRILLANTE Y UNIFORME. EL MÉTODO DEL TERMOSTATO PERMITE CONSERVAR TODAS LAS PROPIEDADES ÚTILES DE LA LECHE, Y EL SABOR DE LOS PRODUCTOS TERMINADOS RESULTAN SER SATURADO, COMO EN UN HORNO DE PUEBLO EN UNA OLLA DE BARRO. TODOS LOS PRODUCTOS SON SUAVES, AROMÁTICOS, JUGOSOS Y SALUDABLES.
- EN LA LÍNEA DE PRODUCTOS TERMOSTATIZADOS BAJO LA MARCA REGISTRADA "FELICIDAD VASKINO", PUEDE ENCONTRAR RYAZHENKA Y KATIK.
- RYAZHENKA ES UN PRODUCTO LÁCTEO. ESTÁ HECHO DE LECHE DERRETIDA Y LECHE AGRIA, LO QUE LE DA UN SABOR PRONUNCIADO, AROMA Y UNA CONSISTENCIA ESPESA.
- KATYK ES UN PRODUCTO DE FERMENTACIÓN, LA LECHE AGRIA LE SIRVE COMO UNA DETERMINADA COMBINACIÓN DE BACILOS BÚLGAROS Y FERMENTOS ESTREPTOCOCOS LÁCTICOS.



vida útil de 14 días desde t +2 ° C hasta +6 ° C

QUESO DERRETIDO

- EL QUESO DERRETIDO "LIGHT" SE PRODUCE A PARTIR DE MATERIAS PRIMAS NATURALES (REQUESÓN, QUESO, LECHE, CREMA) CON LA ADICIÓN DE ADITIVOS DE SABOR. LA SA "ZMK" OFRECE TRES SABORES MARAVILLOSOS: DE JAMÓN, DE CHAMPIÑONES, Y CREMOSO. EL QUESO "LIGHT" SE DIFERENCIA POR SU SABOR DELICADO, UNA CONSISTENCIA PLÁSTICA Y UN ALTO VALOR NUTRICIONAL.

• ÉL:

- RESTAURA RÁPIDAMENTE LA FUERZA;
- BIEN ABSORBIDO POR EL CUERPO;
- CONTIENE MUCHO CALCIO;
- CARECE DE COLORANTES Y OGM.



vida útil 30 días desde t +2 ° C hasta +6 ° C

PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN INFANTÍL

- EL REQUESÓN INFANTIL ESTÁ HECHO ESPECIALMENTE PARA BEBÉS. EL PRODUCTO TIENE UNA TEXTURA UNIFORME DELICADO, SABOR FERMENTADO PURO, DESTINADA AL CONSUMO HUMANO DIRECTO COMO ALIMENTOS COMPLEMENTARIOS PARA NIÑOS DE SEIS MESES DE EDAD - COMO UN ALIMENTO DIETÉTICO PARA LOS NIÑOS DE PREESCOLAR Y NIÑOS EN EDAD ESCOLAR Y ADULTOS.
- EL REQUESÓN SE HACE A PARTIR DE LECHE DE VACA NATURAL UTILIZANDO UNA TECNOLOGÍA ESPECIAL QUE PERMITE CONSERVAR EN EL PRODUCTO LAS PROTEÍNAS DE SUERO DE LECHE MÁS VALIOSOS, QUE DURANTE LA DIGESTIÓN FORMAN UN COÁGULO BLANDO FINAMENTE DISPERSO SIN CAUSAR TRASTORNOS DIGESTIVOS EN LOS NIÑOS. EL REQUESÓN CONTIENE LA PROPORCIÓN ÓPTIMA DE CALCIO Y FÓSFORO.
- EL PRODUCTO SE ENVASA EN CAJAS DE CINTA DE POLIPROPILENO, SELLADAS CON MATERIAL DE RECUBRIMIENTO, CON PESO DE 50 Y 100 G.
- INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G:

• PROTEÍNAS	9.0G
• GRASAS	5,0 G
• CARBOHIDRATOS	3,4 G
• VALOR DE ENERGÍA	97 KCAL / 406KJ.



vida útil de 14 días desde t +2 ° C hasta +6 ° C

PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN INFANTIL

- LA FÓRMULA DE LECHE LÍQUIDA ADAPTADA «GRUDNICHOK" ESTÁ DESTINADA A ALIMENTAR A LOS NIÑOS DESDE EL NACIMIENTO HASTA LOS 12 MESES DE EDAD SI TIENEN DEFICIENCIA O AUSENCIA DE LA LECHE MATERNA. TODOS LOS NUTRIENTES QUE COMPONEN LA MEZCLA, EL NÚMERO Y LA PROPORCIÓN ENTRE ELLOS ESTÁ LO MÁS CERCA POSIBLE A LA COMPOSICIÓN DE LA LECHE HUMANA Y SE ADAPTAN A LAS PECULIARIDADES DEL METABOLISMO Y LA DIGESTIÓN DEL NIÑO, CONTRIBUYEN A LA FORMACIÓN OPORTUNA Y CORRECTA DE TODOS LOS ÓRGANOS Y SISTEMAS, DAN ALTA PROTECCIÓN INMUNOLÓGICA.

- CON LA AYUDA DE LA HOMOGENEIZACIÓN DE LAS MEZCLAS DE COMPONENTES DE GRASA SE HAN OBTENIDO ESTADOS DE GRASA, FINAMENTE DISPERSAS QUE PROPORCIONAN LA MEJOR ABSORCIÓN EN EL LUMEN INTESTINAL.

- LA MEZCLA DE "GRUDNICHOK" ESTÁ ENRIQUECIDA CON VITAMINAS ESENCIALES EN CANTIDADES ADECUADAS Y EQUILBRADAS, TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE ESTOS NIÑOS DE ESTA EDAD. LA CANTIDAD EQUILBRADA DE PROTEÍNAS, SODIO Y POTASIO EVITA EL EXCESO DE CARGA EN LOS RIÑONES DEL NIÑO Y EVITA EL DESARROLLO DE ALERGIAS.

- INFORMACIÓN NUTRICIONAL EN 100 G:

- PROTEÍNAS 1,6 G, INCLUYENDO LAS DE SUERO - 0,96G

- GRASAS 3,5 G, INCLUYENDO LAS DE LECHE - 25%

- HIDRATOS DE CARBONO 7.3 G, INCLUYENDO LACTOSA - 75%

- SUSTANCIAS MINERALES - 0,3 G

- VITAMINAS

- VALOR DE ENERGÍA - 67 KCAL / 280 KJ.



vida útil 30 días desde t +2 ° C hasta +6 ° C

PRODUCTOS PARA ALIMENTACIÓN INFANTÍL

EL PRODUCTO ESTÁ DESTINADO A ALIMENTAR A LOS NIÑOS DESDE LA EDAD DE 8 MESES, PERO SE PUEDE UTILIZAR EN LA NUTRICIÓN DE TODOS LOS GRUPOS DE EDAD DE LA POBLACIÓN.

- SE PRODUCE A PARTIR DE LECHE DE VACA CON LA ADICIÓN DE PRE MEZCLAS DE MINERALES Y VITAMINAS: - VITAMINAS (A, E, BI, B6, ÁCIDO FÓLICO, PP, C) Y - MICRO ELEMENTOS (HIERRO, ZINC);
- LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO EN LOS PAQUETES DE MATERIALES COMBINADOS SI EL PRODUCTO ES ENVASADO EN CONDICIONES ASÉPTICAS - NO MÁS DE 3 MESES A UNA TEMPERATURA DE ALMACENAMIENTO DE 2 A 25 °S;
- EL PRODUCTO ESTÁ ENRIQUECIDO CON UN COMPLEJO DE VITAMINAS ESENCIALES EN CANTIDADES SUFICIENTES TENIENDO EN CUENTA LAS NECESIDADES DE LOS NIÑOS: VITAMINA A -EN LA COMPOSICIÓN DEL PRODUCTO SE ADMINISTRAN MICRONUTRIENTES TALES COMO; HIERRO - TIENE UN GRAN VALOR EN LA PREVENCIÓN DE LA ANEMIA Y EN EL CORRECTO DESARROLLO DEL NIÑO; ZINC – ESTÁ INVOLUCRADO EN LOS PROCESOS METABÓLICOS, PROMUEVE EL CRECIMIENTO, EL ESTABLECIMIENTO DE LA INMUNIDAD, ESTÁ IMPLICADO EN LA PREVENCIÓN DE ALERGIAS, TRASTORNOS DE LA PIEL Y EL CABELLO, VISIÓN, EVITA LA ACUMULACIÓN EN EL CUERPO DE METALES PESADOS TÓXICOS Y PARA LOS NIÑOS – PROMOCIONA DESARROLLO SEXUAL ADECUADA).
- INFORMACIÓN NUTRICIONAL POR 100 G:
- PROTEÍNAS - 2.8 G
- GRASAS - 3.2 G
- CARBOHIDRATOS - 4.7 G
- VALOR DE ENERGÍA 59 KCAL / 246 KJ



vida útil 90 días desde $t + 2^{\circ} C$ hasta $+25^{\circ} C$



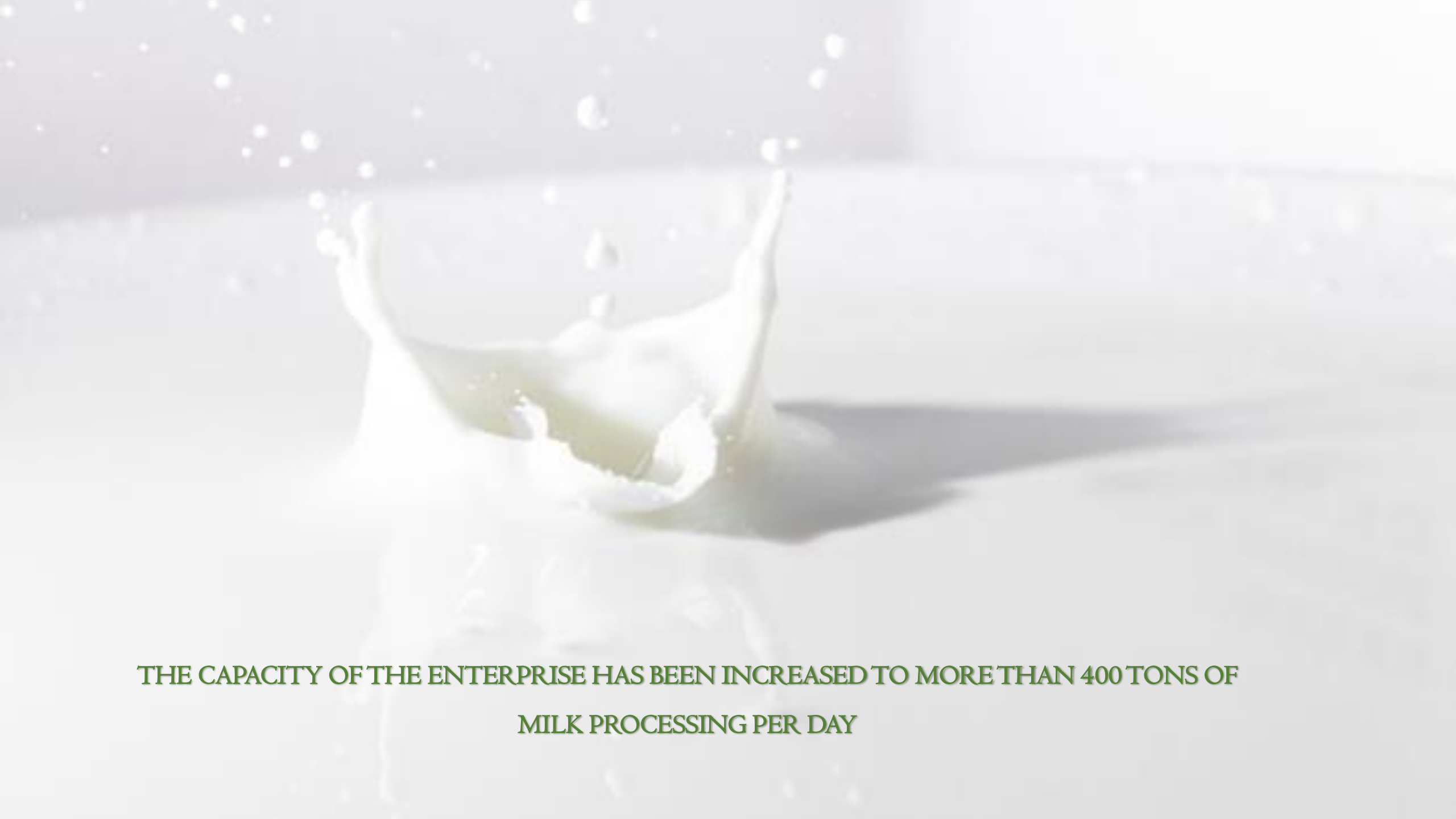
WWW.ZELMOLKOM.RU



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, and the surface the milk is splashing onto is also 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 $t +2^{\circ}\text{C}$ to $+6^{\circ}\text{C}$

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