











Receta **CMA./SORB.** de: **ACEITE DE OLIVAS**

Fecha de creación o modificación: **16/03/2003**

| Ingrediente                        | Cantidad     | Azúcar       | Grasas      | S.L.N.G.     | O. Sdos.   | Calorías     | Coste         |  |
|------------------------------------|--------------|--------------|-------------|--------------|------------|--------------|---------------|--|
| LECHE                              | 5000         | 0            | 150         | 450          | 0          | 5400         | 2.55 €        | COSTE FABRICACIÓN TOTAL<br><b>0,00 €</b> |
| LECHE EN POLVO DESNATADA           | 550          | 0            | 0           | 534          | 0          | 4802         | 0.00 €        |  |
| NATA 35% MAT. GRASA                | 357          | 0            | 125         | 21           | 0          | 1317         | 1.26 €        | COSTE POR LITRO<br><b>,34 €</b>          |
| ACEITE DE OLIVAS VIRGEN            | 500          | 0            | 499         | 0            | 0          | 4491         | 0.00 €        |  |
| AZUCAR                             | 1080         | 1080         | 0           | 0            | 0          | 4320         | ,77 €         | CALORÍAS POR 100 GR.<br><b>233,49</b>    |
| SIROPE DE GLUCOSIO 38 DE DESTROSIO | 450          | 360          | 0           | 0            | 0          | 1440         | 0.00 €        |  |
| ESTABILIZANTES PUROS               | 35           | 0            | 0           | 0            | 35         | 140          | 0.00 €        |  |
| AGUA                               | 1637         | 0            | 0           | 0            | 0          | 0            | 0.00 €        |  |
| <b>TOTAL MIX</b>                   | <b>10000</b> | <b>1800</b>  | <b>774</b>  | <b>1005</b>  | <b>35</b>  | <b>23349</b> | <b>4.58 €</b> |  |
| <b>TOTAL EN %</b>                  |              | <b>18,00</b> | <b>7,74</b> | <b>10,05</b> | <b>,35</b> |              |               |  |
| <b>% SÓLIDOS TOTALES</b>           | <b>36,14</b> |              |             |              |            |              |               | <b>TOTAL MIX DESEADO</b>                 |
| <b>COSTE POR LITRO DE MIX</b>      | <b>,46 €</b> |              |             |              |            |              |               | <b>TOTAL MIX ELABORADO</b>               |
|                                    |              |              |             |              |            |              |               | <b>10000</b>                             |

**Observaciones:**

PASTEURIZAR TODO CON LA ECEPCIÓN DEL ACEITE DE OLIVA, QUE SÉ AÑADIRÁ A LA MEZCLA EN LA FASE DE ENFRIAMIENTO AL REDEDOR DE LOS 70° C.


 **Buscar**
 **Listado Recetas**
 **Dtos fijos**
 **Nueva Receta**
 **Eliminar Receta**
 **Menú**
 **Receta Anterior**
 **Receta Posterior**
 **Salir**