

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 €
LECHE EN POLVO DESNATADA	550	0	0	534	0	4802	0.00 €
NATA 35% MAT. GRASA	357	0	125	21	0	1317	1.26 €
ACEITE DE OLIVAS VIRGEN	500	0	499	0	0	4491	0.00 €
AZUCAR	1080	1080	0	0	0	4320	,77 €
SIROPE DE GLUCOSIO 38 DE	450	360	0	0	0	1440	0.00 €
DESTROSIO	391	360	0	0	0	1439	0.00 €
ESTABILIZANTES PUROS	35	0	0	0	35	140	0.00 €
AGUA	1637	0	0	0	0	0	0.00 €
TOTAL MIX	10000	1800	774	1005	35	23349	4.58 €
TOTAL EN %		18,00	7,74	10,05	,35		
% SÓLIDOS TOTALES	36,14						
TOTAL MIX DESEADO							
COSTE POR LITRO DE MIX	,46 €						
TOTAL MIX ELABORADO	10000						











COSTE FABRICACIÓN TOTAL
0,00 €

COSTE POR LITRO
,34 €

CALORÍAS POR 100 GR.
233,49

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**