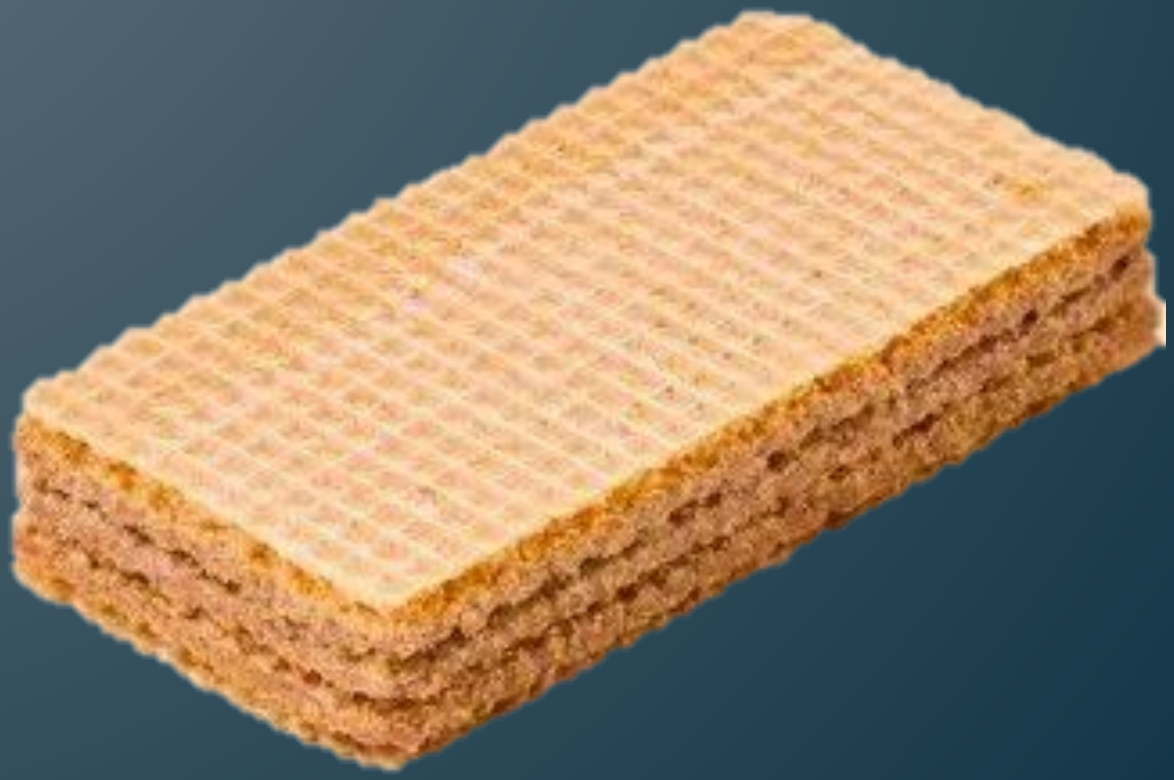
Расчет экономической эффективности внедрения технологической линии по производству вафлей «ореховые с молоком» производительностью 2 т/с

Выполнил работу: Пшеничников Е.К.

- это соотношение между полученными результатами производства — продукцией и услугами, с одной стороны, и затратами труда и средств производства — с другой.

Вафли «ореховые с молоком»



АРАХИСОВЫЕ
ВАФЛИ • ВАФЛИ

Вафли - изделия, которые выпускают в виде тонких, легких, пористых листов или фигур, пропаривании начинкой или без нее. Свойства вафель отличаются разнообразием и качеством использованного сырья, а также дополнительным отделкой, глазировкой, окраской и тому подобное. Вафли большинства групп характеризуются высокой энергетической ценностью (500-560 ккал / 100 г), благодаря значительному содержанию жиров и углеводов - 53-56%. Исключением является вафли с фруктовой начинкой - без жира, богатые углеводами - 71-89% и с пониженной энергетической ценностью - 298-359 ккал / 100 г.

Баян Сулу
Вафли
Арахисовый
Аромат

Пищевая ценность

Жиры (г) : 32.4%

Углеводы (г) : 54.4%

Белки (г) : 7.8%

Состав продукта

Молочно-ореховые начинки вафель готовят из ореха жареного тертого, молочных продуктов, кондитерского жира (24-32%), сахарной пудры. Лучшие по составу вафли Ореховые с молоком, в начинку которых входит орех жареный, какао тертое, какао-масло, сухое молоко. Потребительские свойства других видов определяют масло сливочное и молоко сухое , молоко сухое и какао-порошок , масло сливочное, молоко сухое и кунжут жареный тертый (19%).

СПАСИБО ЗА ПРОСМОТР