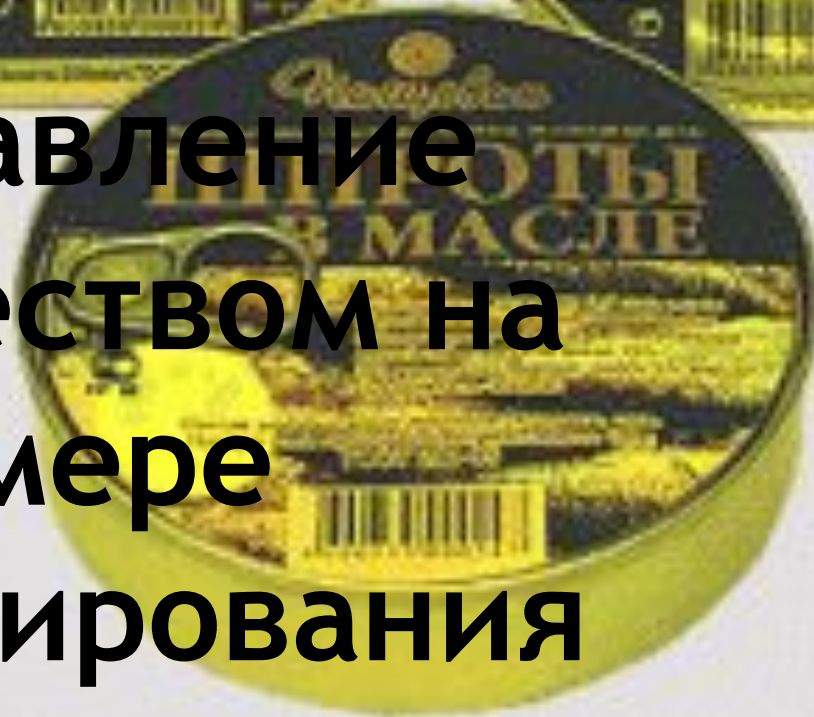
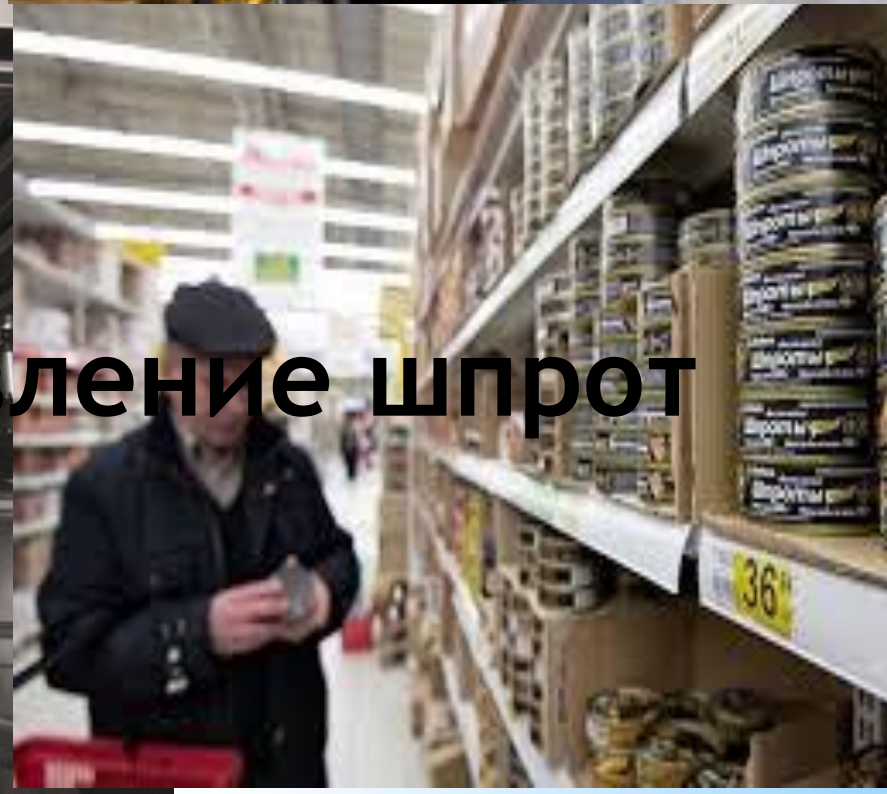




* Управление
качеством на
примере
тестирования



«ШПРОТ В МАСЛЕ»



Изготовление шпрот

* рыба - килька или салака, растительное масло и соль. По ГОСТу, количество рыбы в банке должно составлять не менее 75%.

«Преподнесите консервы к уху и взболтайте - если содержимое банки хлюпает, значит, производитель не доложил в консервы рыбы, а масла в такой покупке, наоборот будет с избытком.»

* **Ингредиенты
входящие в состав
шпрот**



ГОСТ 280-85

Консервы рыбные.
Шпроты в масле.
Настоящий стандарт
распространяется на консервы из
копченой балтийской,
североморской, черноморской кильки
и салаки и устанавливает требования

* Химический состав

Пищевая ценность и химический состав "Шпроты в масле. Консервы".

В таблице приведено содержание пищевых веществ (калорийности, белков, жиров, углеводов, витаминов и минералов) на 100 г съедобной части.

Пищевая ценность		Витамины	
Калорийность		Витамин PP	
363 кКал		2,4 мг	
Белки		Витамин A	
17,4 гр		0,03 мг	
Жиры		Витамин A (РЭ)	
32,4 гр		30 мкг	
Вода		Витамин B1 (тиамин)	
47,1 гр		0,03 мг	
Насыщенные жирные кислоты		Витамин B2 (рибофлавин)	
6,3 гр		0,1 мг	
Холестерин		Витамин B6 (пиридоксин)	
72 мг		0,13 мг	
Зола		Витамин B9 (фолиевая)	
3,1 гр		15,5 мкг	
		Витамин D	
		20,5 мкг	
		Витамин E (ТЭ)	
		8,8 мг	
		Витамин PP (Ниациновый эквивалент)	
		5,3 мг	
Макроэлементы		Микроэлементы	
Кальций		Железо	
300 мг		2 мг	
Магний		Цинк	
55 мг		0,7 мг	
Натрий		Хром	
635 мг		55 мкг	
Калий		Фтор	
350 мг		430 мкг	
Фосфор		Молибден	
350 мг		4 мкг	
Хлор		Никель	
165 мг		6 мкг	
Сера			
174 мг			

Энергетическая ценность Шпроты в масле. Консервы составляет 363 кКал.

