

Генеральный директор
ООО "Комбинат питания КК"
Чепига В.И.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 501

Наименование изделия: **СОК ФРУКТОВЫЙ Т/П**

Номер рецептуры: **501**

Наименование сборника рецептур:

Сборник технологических нормативов,рецептур,блюдов и кулинарных изделий.Для школ,школ- интернатов,детских домов,детских оздоровительных учреждений,учреждений профессионального образования,специализированных учреждений для несовершеннолетних,нуждающихся в социальной реабилитации,лечебно-профилактических учреждений. Составили: профессор Перевалов А.Я, доцент Коровка Л.С, доцент Тапешкина Н.В.Гришина А.С., Кашина Е.В. Пермь 2021г.

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
СОК ФРУКТОВЫЙ Т/П 1Л	200	200	20	20
Выход: 200				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	2,00	В1, мг	0,02	Са, мг	14,00
Жиры, г	0,20	С, мг	4,00	Mg, мг	8,00
Углеводы, г	38,46	А, мг	0,00	Р, мг	14,00
Энергетическая ценность, ккал	161,86	Е, мг	0,20	Fe, мг	2,80

Технология приготовления:

Промышленного производства.

Температура подачи не ниже +15°C

Срок реализации: не более одного часа с момента открытия.

Характеристика изделия по органолептическим показателям:

Внешний вид: сок т/п

Консистенция: жидкая

Цвет: соответствует соку

Вкус: соответствует соку,приятный.

Запах: соответствует соку,без порочащих признаков.

Инженер - технолог

/Хрипаченко Н.Г./