|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №12** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ИКРА КАБАЧКОВАЯ КОНСЕРВИРОВАННАЯ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры:12 | |  | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **Продукция промышленного производства** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ИКРА ИЗ КАБАЧКОВ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА | | | | | | | | | | | | 63,2 | | 60 | | 6,32 | 6 | | |
| **Выход: 60** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,14 | |  | В1, мг | 0,01 | |  | Са, мг | | 24,60 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 5,34 | |  | С, мг | 4,20 | |  | Mg, мг | | 9,00 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 4,62 | |  | А, мг | 0,11 | |  | Р, мг | | 22,20 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 71,40 | |  | E, мг | 0,00 | |  | Fе, мг | | 0,42 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 189,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,03 | |  | I, мкг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Правила оформления, подачи блюд:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Температура подачи +14 -18 С | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова