|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | **5** | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| БУЛОЧКА ДОМАШНЯЯ ПП | | | | | | | | | | | | 100 | | 100 | | 10,00 | 10.00 | | |
| **Выход 100** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 11,30 | |  | В1, мг | 0,00 | |  | Са, мг | | 0,19 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 11,85 | |  | С, мг | 0,00 | |  | Mg, мг | | 0,29 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 39,73 | |  | А, мг | 0,00 | |  | Р, мг | | 0,77 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 309,00 | |  | E, мг | 0,04 | |  | Fе, мг | | 0,02 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 1,32 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,00 | |  | I, мкг | | 0,03 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Булочка сдобная промышленного производства | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Характеристика изделия по органолептическим показателям:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Внешний вид: форма - круглая, поверхность гладкая, блестящая  Консистенция: мякиш хорошо пропечен, пористый  Цвет: от золотистого до светло-коричневого  Вкус: свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.  Запах: приятный, свойственный свежевыпеченному изделию из дрожжевого теста.  Технолог по питанию Т.В.Русинова | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |