



"УТВЕРЖДАЮ"
Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»
/С.А.Бочаров/
15.07.2025 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 5

Наименование изделия: **БУЛОЧКА ВЕСНУШКА**

Номер рецептуры: **429/1**

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 ВЕСНУШКА	50	50	5,0	5,0
Выход	50			

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	Е, мг	0,04	Fe, мг	0,02
		Д, мкг	0,00	К, мг	1,32
		В2, мг	0,00	І, 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 свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста.

Запах: приятный, свойственный свежее выпеченному изделию из дрожжевого теста

Технолог по питанию

Т.В.Русинова