

14.04.21г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 94

Наименование блюда: **«ПЕЧЕНЬЕ, ВАФЛИ, ПРЯНИКИ, ЗЕФИР»**
(промышленного производства)

Номер рецептуры: 609,590,607,608.

Наименование сборника рецептур: Сборник технологических нормативов, рецептур
блюд, г. Пермь 2013г., издание №7.

Область применения: ДОУ

Наименование сырья и продуктов	Массовая доля сухих веществ, г	Расход сырья и продуктов на одну порцию, г			
		До 3-х лет		С 3-х лет	
		БРУТТО	НЕТТО	БРУТТО	НЕТТО
1. Печенье (пром. производства)	19,1/47,75	20	20	50	50
или					
2. Вафли (пром. производства)	26,4/44	30	30	50	50
или					
3. Пряники (пром. производства)	52,8/52,8	60	60	60	60
или					
4. Зефир (пром. производства)	24,9/49,8	30	30	60	60
или					
5. Вафли (пром. производства)	24,9/24,9	30	30	30	30

ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Упаковку промышленного производства с кондитерскими изделиями вскрывают, отпускают поштучно, согласно, акта калибровки.

ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

Органолептические показатели качества:

Печенье: Форма изделия правильная, без изломов. Печенье должно иметь четкий рисунок на лицевой стороне. Вкус и запах - приятные.

Пряники: Поверхность пряников целая, без трещин. Вкус и запах приятные.

Вафли: Вафли сухие, хрустящие, легкие, мелкопористые. Не допускаются вафли с саллистыми, прогорклыми, затхлыми привкусами и запахами; загрязненные, влажные на ощупь; поломанные.

Зефир: Вкус и запах приятные. Форма изделия правильная. Консистенция мягкая, нежная

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (печенье) (выход 20г/50г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,5/3,75		1,96/4,9		14,88/37,2		83,4/208,5	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,02/0,05	0,01/0,03	2,2/5,5	0/0	5,8/14,5	4/10	18/45	0,42/1,05

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (вафли) (выход 30г/50г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,84/1,4		0,99/1,65		23,19/38,7		103,13/121,3	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,02	0,01/0,02	0,9/1,5	0/0	4,8/8	3/5	10,8/18,3	0,4/0,7

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (вафли) (выход 30г/30г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
0,84/0,84		0,99/0,99		23,19/23,19		103,13/103,13	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0,01/0,01	0,01/0,01	0,9/0,9	0/0	4,8/4,8	3/3	10,8/10,8	0,4/0,4

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (пряники) (выход 60г/60г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
3,54/3,54		2,82/2,82		35/35		219,6/219,6	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
3/3	0,6/0,6	0/0	0/0	0,6/0,6	1,2/1,2	3/3	3,6/3,6

ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ (зефир) (выход 30г/60г)

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Калорийность, ккал	
1,8/3,6		1,48/2,95		18,5/37		101/202	
Витамины, мг				Минеральные вещества, мг			
B1	B2	A	C	Ca	Mg	P	Fe
0/0	0/0	0/0	0/0	7,5/15	1,8/3,6	3,6/7,2	0,42/0,84

Начальник отдела технологов МБУ «Комбинат питания»

Хромова В.И.

Исполнитель: технолог МБУ «Комбинат питания»

Шулакова О.В.