**Сок в ассортименте**

***ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №19   Сок в ассортименте***

1. **ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

**Настоящая технико-технологическая карта разработана в соответствии ГОСТ 31987-2012 и распространяется на блюдо Сок в ассортименте вырабатываемое объектом общественного питания.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ**

**Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда должны соответствовать требованиям**[**действующих нормативных документов**](https://tekhnolog.com/)**, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.)**

**3. РЕЦЕПТУРА**

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырья | Норма закладки на |
| 1 порцию, г,мл |
| брутто | нетто |
| Сок с мякотью | 200 | 200 |
| \*или сок осветленный  | 200 | 200 |
| Выход: |   | 200 |

**4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС**

**Из банок и пакетов соковую продукцию наливают непосредственно в стаканы.**

1. **ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ**

**Подача: Блюдо готовят по заказу потребителя, используют согласно рецептуре основного блюда. Срок хранения и реализации согласно СанПин2.3.2.1324-03, СанПин2.3.6.1079-01.**

1. **ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**

**6.1 Органолептические показатели качества:**

**Выход точно соответствует установленной норме.**

**Температура подачи 15о С.**

1. **ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Выход, г | Пищевые вещества | Минер. вещества, мг | Витамины, мг |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Энерг. | Са | Mg | Р | Fe | В1 | С | А |
| ценность, |
|   |   |   | Сок с мякотью  |   |   |   |   |
| 200,00  | 1,01  | 0,00  | 17,3  | 68,00  | 5,00 | -----  |  ------  | 0,2  | 0,00 |  4,00 | 0,00  |
|  Сок осветленный  |
| 200,00 | 1,01 | 0,00 | 11,2 | 46,00 | 7,00 | ------ | ------ | ------- | 0,00 | 2,00 | 0,00 |

**Инженер-технолог:**