

Источник рецептуры

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 476,01

Наименование блюда (изделия): Кисломолочный продукт для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Кисломолочный продукт	1 (шт 100)	100	1	
Выход готового блюда	-	100		

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации

Продукт отпускается в индивидуальных упаковках. Вся необходимая информация о продукте указана на упаковке.

Требования к оформлению и подаче блюд:

Срок реализации – в соответствии с указаниями на упаковке.

Цвет – от белого до кремового.

Вкус и запах – свойственный входящим в состав продуктам, без постороннего вкуса и запаха.

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	78	Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Белки (г)	3,2	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	3,2	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	9,1	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	
Витамин С (мг)	0,6	Кальций (мг)	119	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)		Витамин А (мкг)	
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,03	Магний (мг)	14	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)		Калий (мг)		Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	
Витамин Е (мг)		Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	0,1	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог