

Источник рецептуры

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 86,02

Наименование блюда (изделия): Сок фруктовый

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на — порций
Сок фруктовый 0,2	1 (шт200)	200	1	
Выход готового блюда	-	200		

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 — соответствует виду сока.

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	92	Витамин Е (мг)	0,2	Хлориды (мг)	
Белки (г)	1	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	2,8
Жиры (г)	0,2	Витамин К (мкг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	20,2	Кальций (мг)	14	Йод (мкг)	2
Витамин С (мг)	4	Фосфор (мг)	14	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,02	Магний (мг)	8	Фенилаланин (мг)	
Витамин В2 (мг)	0,02	Калий (мг)	240	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Зав. производством

Технолог