

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ
СССР

ГЛАВНОЕ УПРАВЛЕНИЕ КОНДИТЕРСКОЙ
И КРАХМАЛО-ПАТОЧНОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ

Утверждаю:
зам. Министра пищевой
промышленности СССР
С. БРОВКИН
30 декабря 1968 г.

РЕЦЕПТУРЫ НА КАРАМЕЛЬ

Издательство
«ПИЩЕВАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ»
Москва • 1970

РЕЦЕПТУРЫ НА КАРАМЕЛЬ

Редактор М. К. Смирнова
 Переплет художника В. А. Назарова
 Техн. редактор И. А. Кузьмина
 Корректоры Г. А. Дорошина, В. Б. Грачева

Сдано в набор 21/XI-1969 г. Подписано в печать 11/III-1970 г.
 Формат 84×108¹/₃₂. Объем 18,875 печ. л. = 31,71 усл. п. л.
 Уч.-изд. л. 31,71. Бумага № 3. Тираж 15 000 экз. Цена 1 р. 69 к.
 Заказ 1517. Издат. № 2383.

Издательство «Пищевая промышленность»
 Москва, Б-120, Мрузовский пер., дом 1.

Владимирская типография Главполиграфпрома Комитета по печати
 при Совете Министров СССР
 Гор. Владимир. ул. Победы, д. 18-6

Индекс

3—17—6

ВВЕДЕНИЕ

Настоящие рецептуры утверждены в целях дальнейшего улучшения качества, обновления ассортимента и введения прогрессивных норм расхода сырья.

С выходом в свет данных рецептур теряют свою силу рецептуры издания 1952 г.

Все рецептуры разбиты на группы по видам начинки.

Рецептуры составлены по единому образцу, в единой последовательности технологических стадий производства.

Расчет дан на 1 т фазы, на 1 т готовой продукции с включением только пофазных потерь, кроме того, дан общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели с включением как пофазных, так и общих потерь.

Потери на готовые изделия унифицированы по группам в зависимости от общности технологического процесса и рецептуры.

При расчете рецептур приняты следующие потери сухих веществ по группам и отдельным сортам карамели:

Наименование изделий	Потери сухих веществ, %
Карамель леденцовая открытая	
в воздухонепроницаемой таре и кондированная	1,5
обсыпная	1,56
глянцованная	1,65
Карамель завернутая	
леденцовая и с начинками: фруктовыми, ликерными, медовыми, помадными, молочными, прохладительными, сбивными и желевыми . . .	1,77
«Шална» — с прохладительной начинкой . . .	1,74
«Подсолнечная» («Соняшниковая») леденцовая .	1,5
«Клумпаксис» — с фруктово-ликерной начинкой .	1,74
«Гинтарелис» — с фруктовой начинкой	1,74
«Сож» — с молочно-шоколадной начинкой . .	1,88
Карамель открытая с теми же начинками	
в воздухонепроницаемой таре и глянцованная .	1,65
обсыпная	1,56
«Пиена Гардумс» — в воздухонепроницаемой таре	1,93
«Малина» — в воздухонепроницаемой таре . .	1,68
«Лепесток» — в воздухонепроницаемой таре . .	1,77
«Майская» — глянцованная	1,77

Продолжение

Наименование сырья	Влаж- ность, %	Общий сахар ¹ в пере- счете на сахарозу, %	Жир, %
Молоко обезжиренное сухое	5,0	33,7	—
Сливки сухие	6,0	18,3	42,0
Сливки сухие с сахаром	6,0	24,2	44,0
Сливки сгущенные с сахаром	26,0	43,4	19,0
Сливки 20%-ной жирности	70,0	3,6	20,0
Сливки 30%-ной жирности	63,0	2,5	30,0
Масло сливочное	16,0	—	82,5
Масло топленое	1,0	—	98,0
Маргарин	16,0	—	82,0
Гидрожир (фритюрный жир)	0,3	—	99,7
Кондитерский жир	0,3	—	99,7
Масло кокосовое	0,0	—	100,0
Масло кукурузное	0,0	—	100,0
Масло подсолнечное рафинированное и не рафинированное	0,0	—	100,0
Тертое какао	2,6	—	54,0
Порошок какао производственный	5,0	—	14,0
Порошок какао товарный	5,0	—	17,0
Какавелла	6,0	—	4,0
Масло какао	0,0	—	100,0
Какао-мель	2,8	—	14,0
Шоколадная глазурь	0,9	47,5	35,9
Жировая глазурь № 2	1,0	46,5	34,9
Жировая глазурь № 3	1,0	46,4	37,5
Кофе натуральный жареный	2,0	—	—
Кофейный экстракт	97,0	—	—
Ядро миндаля сырое	6,0	—	53,0
Ядро миндаля жареное	2,5	—	55,0
Ядро миндаля подсушенное	4,0	—	54,2
Лещинное ядро сырое	6,0	—	58,8

Продолжение

Наименование сырья	Влаж- ность, %	Общий сахар ¹ в пере- счете на сахарозу, %	Жир, %
Лещинное ядро подсушенное	4,0	—	60,1
Лещинное ядро жареное	2,5	—	61,0
Ядро кешью сырое	6,0	7,5	45,3
Ядро кешью подсушенное	4,0	7,7	46,3
Ядро кешью жареное	2,5	7,8	47,0
Ядро арахиса сырое	6,0	—	43,4
Ядро арахиса подсушенное	4,0	—	44,3
Ядро арахиса жареное	2,5	—	45,0
Ядро фисташки сырое	10,0	—	46,6
Ядро фисташки подсушенное	4,0	—	47,6
Ядро фисташки жареное	2,5	—	48,3
Ядро грецкого ореха	6,0	—	60,0
Ядро абрикосовой косточки сырое	6,0	—	35,6
Ядро абрикосовой косточки подсу- шенное	4,0	—	36,3
Ядро абрикосовой косточки жареное	2,5	—	37,0
Ядро подсолнечное жареное	2,5	—	—
Кунжутное семя	5,0	—	51,0
Тахинная масса	1,0	—	60,0
Подсолиечная масса	1,0	—	60
Мак	4,5	—	45,8
Мак жареный	2,5	—	46,7
Кукурузные хлопья	5,0	—	—
Кукуруза жареная	2,5	—	—
Кукуруза в виде крупки	12,5	—	—
Кукуруза жареная в порошке	3,0	—	—
Кукурузная мука	14,5	—	—
Кукуруза подсушенная в порошке	6,0	—	—
Кукурузная мука жареная	4,0	—	—

Продолжение

Наименование сырья	Влаж- ность, %	Общий сахар ¹ в пере- счете на сахарозу, %	Жир, %
Яичный белок	88,0	—	—
Яичный белок сухой	7,0	—	—
Яичный желток	54,0	—	27,0
Яичный меланж	73,0	—	10,0
Яйца куриные	73,0	—	10,0
Яичный порошок	6,0	—	32,9
Агар	15,0	—	—
Агароид	15,0	—	—
Пектин	10,0	—	—
Пюре и пульпа яблочные, сливовые и прочие фруктово-ягодные	90,0	7,0	—
Пюре клюквенное	92,0	1,8	—
Пюре рябиновое	90,0	2,8	—
Подварки фруктово-ягодные	31,0	67,0	—
Припасы фруктово-ягодные	40,0	54,0	—
Варенье, фрукты из варенья	28,0	64,0	—
Джем плодово-ягодный	28,0	64,0	—
Повидло	31,0	60,0	—
Цукаты, фрукты в сиропе	30,0	68,0	—
Цукаты сухие	18,0	70,0	—
Корка citrusовых плодов в сиропе	30,0	68,0	—
Корка citrusовых плодов сухая	5,0	30,0	—
Цедра	50,0	—	—
Изюм	20,0	63,0	—
Порошок шиповника	6,2	—	—
Фосфатиды	1,5	—	98,5
Соль пищевая	3,5	—	—
Кислота лимонная, виннокаменная, аскорбиновая	2,0	—	—
Кислота молочная	60,0	—	—

Продолжение

Наименование сырья	Влаж- ность, %	Общий сахар ¹ в пере- счете на сахарозу, %	Жир, %
Вина, настойки	100,0	—	—
Ликеры, наливки	60,0	27,0	—
Спирт, коньяк	100,0	—	—
Эссенция	100,0	—	—
Ментол	100,0	—	—
Мятное масло	100,0	—	—
Ванилин	100,0	—	—
Краска в виде пасты	50,0	—	—
Красители при расчете	100,0	—	—
Парафин	0,0	—	—
Воск	0,0	—	—
Тальк	0,0	—	—
Фрукты свежие	90,0	7	—
Вафли	4,5	—	—
Лактат натрия	60,0	—	—
Заспиртованные ягоды черная смородина, рябина	72,5	21,0	—
алыча, слива, вишня (с косточ- кой)	75,0	21,0	—
Заспиртованные малина, клубника	87,0	12,5	—
Корица	0,0	—	—
Соляная кислота	100,0	—	—
Экстракт виноградный	30,5	62,5	—
Экстракт солодовый	25,0	—	—
Крахмал картофельный и модифици- рованный	20,0	—	—
Крахмал маисовый	13,0	—	—
Соевая мука дезодорированная: необезжиренная	8,0	9,0	17,0
полуобезжиренная	8,0	10,0	5,0
обезжиренная	8,0	11,0	2,0

Все сырье должно удовлетворять требованиям ГОСТов и техни-
ческих условий.

¹ В связи с тем что в большинство кондитерских изделий вхо-
дит смесь различных сахаров (глюкоза, фруктоза, инвертный сахар,
мальтоза, лактоза, сахароза и др.) процентное содержание сахара
выражают в условном понятии — общий сахар в пересчете на са-
харозу.

I. КАРАМЕЛЬ ЛЕДЕНЦОВАЯ

РЕЦЕПТУРА № 1

Карамель леденцовая «СПОРТ», завернутая в тюбики

В форме таблеток. Нетяннутая, окрашена в различные цвета, ароматизирована соответствующими эссенциями. Каждый тюбик содержит карамель одного сорта или смесь нескольких сортов.

Вес тюбика до 50 г. Вес карамели в тюбике указывается на этикетке. Разрешается выпускать без завертки в воздухонепроницаемой таре. Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%).

Цвет карамели

Применяемая эссенция

Желтый
Оранжевый
Зеленый
Красный

Лимонная или абрикосовая
Апельсиновая или мандариновая
Грушевая или дюшес
Малиновая, клубничная или земляничная
Яблочная или банановая
Сливовая или вишневая

Без окраски
Лиловый

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	98,5	—	—	988,0	973,18
Кислота лимонная . .	98,0	—	—	15,0	14,7
Эссенция	—	—	—	3,98	—
Краска	—	—	—	1,0	—
Итого	—	—	—	1007,98	987,88
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамельной массы

На 988,0 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,76	707,25	706,19
Патока	78,0	357,92	279,18	353,62	275,82
Итого	—	1073,76	993,94	1060,87	982,01
Выход	98,5	1000,0	985,0	988,0	973,18
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	707,25	706,19	711,46	710,39
Патока	78,0	353,62	275,82	355,73	277,47
Кислота лимонная . .	98,0	15,0	14,70	15,09	14,79
Эссенция	—	3,98	—	4,0	—
Краска	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1080,85	996,71	1087,28	1002,65
Выход	98,5	1000,0	985,00	1000,0	985,00

РЕЦЕПТУРА № 2

Карамель леденцовая «СПОРТ» (с крупной арахиса),
завернутая в тюбики

В форме таблеток. Нетяннутая, неокрашенная.

Вес тюбика до 50 г. Вес карамели в тюбиках указывается на
этикетке. Влажность 1,75% (+0,8%; -0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	98,5	—	—	753,0	741,71
Арахис жареный, дробле- ный	97,5	—	—	250,0	243,75
Эссенция миндальная	—	—	—	3,97	—
Итого	—	—	—	1006,97	985,46
Выход	98,25	—	—	1000,0	982,50

Рецептура карамельной массы

На 753 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	539,03	538,22
Патока	78,0	357,92	279,18	269,51	210,22
Итого	—	1073,76	993,95	808,54	748,44
Выход	98,5	1000,0	985,0	753,0	741,71

Влажность 1,5% (+1,0%;
-0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	539,03	538,22	543,38	542,56
Патока	78,0	269,51	210,22	271,70	211,93
Арахис жареный, дробле- ный	97,5	250,00	243,75	252,03	245,73
Эссенция миндальная	—	3,97	—	4,00	—
Итого	—	1062,51	992,19	1071,11	1000,22
Выход	98,25	1000,0	982,50	1000,0	982,50

РЕЦЕПТУРА № 3

Карамель леденцовая «СПОРТ» (мятная), завернутая в тюбики

В форме таблеток. Нетяннутая, неокрашенная.

Вес тюбика до 50 г. Вес карамели в тюбиках указывается на
этикетке. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,5	—	—	1003,0	987,96
Эссенция мятная . . .	—	—	—	7,97	—
Итого	—	—	—	1010,97	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 1003,0 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	717,99	716,91
Патока	78,0	357,92	279,18	359,00	280,02
Итого	—	1073,76	993,95	1076,99	996,93
Выход	98,5	1000,0	985,0	1003,0	987,96

Влажность 1,5% (+1,0%;
-0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	717,99	716,91	722,18	721,10
Патока	78,0	359,00	280,02	361,09	281,65
Эссенция мятная	—	7,97	—	8,00	—
Итого	—	1084,96	996,93	1091,27	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 4

Карамель леденцовая «ПОДСОЛНЕЧНАЯ» («Союшники»),
завернутая в тубики

В форме таблеток. Нетяннутая, неокрашенная, с жареным ядром подсолнечника.

Вес тубика до 50 г. Вес карамели в тубиках указывается на этикетке. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса . . .	98,5	—	—	904,22	890,66
Ядро подсолнечника жа- ренное	97,5	—	—	100,00	97,50
Эссенция ванильная . . .	—	—	—	2,79	—
Итого	—	—	—	1007,01	988,16
Выход	98,52	—	—	1000,0	985,20

Рецептура карамельной массы На 904,22 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	647,28	646,31
Патока	78,0	357,92	279,18	323,64	252,44
Итого	—	1073,76	993,95	970,92	898,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	904,22	890,66
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	647,28	646,31	649,84	648,87
Патока	78,0	323,64	252,44	324,92	253,44
Ядро подсолнечника жа- ренное	97,5	100,0	97,50	100,40	97,89
Эссенция ванильная . . .	—	2,79	—	2,80	—
Итого	—	1073,71	996,25	1077,96	1000,20
Выход	98,52	1000,0	985,20	1000,0	985,20

РЕЦЕПТУРА № 5

Карамель леденцовая «МАКОВКА», завернутая в тубики

В форме таблеток. Нетяннутая, неокрашенная, с добавлением жареного мака. Вес тубика до 50 г. Вес карамели в тубике указы-
вается на этикетке. Влажность 1,6% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса . . .	98,5	—	—	889,34	876,00
Мак жареный	97,5	—	—	113,28	110,45
Эссенция ванильная . . .	—	—	—	2,80	—
Итого	—	—	—	1005,42	986,45
Выход	98,35	—	—	1000,0	983,5

Рецептура карамельной массы На 889,34 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	636,63	635,67
Патока	78,0	357,92	279,18	318,31	248,29
Итого	—	1073,76	993,95	954,94	883,66
Выход	98,5	1000,0	985,0	889,34	876,0
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	636,63	635,67	640,53	639,57
Патока	78,0	318,31	248,29	320,27	249,81
Мак жареный	97,5	113,28	110,45	114,72	111,85
Эссенция ванильная . . .	—	2,80	—	2,82	—
Итого	—	1071,02	994,41	1078,34	1001,23
Выход	98,35	1000,0	983,5	1000,0	983,5

РЕЦЕПТУРА № 6

Карамель леденцовая «ПРОЗРАЧНАЯ», завернутая

В форме плоских подушечек или таблеток. Нетяннутая, окрашена в различные цвета и ароматизирована соответствующими эссенциями. В 1 кг содержится плоской подушечки не менее 140 штук (завернутой). Карамель в виде плоской подушечки выпускается в смеси 4 сортов по цвету и аромату.

При заливке в тюбики каждый содержит таблетки одного сорта или смесь нескольких сортов. Вес тюбика до 50 г. Вес карамели в тюбиках указывается на этикетке.

Влажность 1,5% (+1%; -0,5%).

Цвет карамели

Желтый
Оранжевый
Зеленый
Красный

Применяемая эссенция

Лимонная или абрикосовая
Апельсиновая или мандарниновая
Грушевая или дюшес
Малиновая, клубничная, земляничная
или клюквенная
Яблочная или банановая
Сливовая или вишневая

Без окраски
Лиловый

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция	—	—	—	3,98	—
Краска	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1008,04	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,00	985,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамельной массы

На 993,06 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,92	279,18	355,45	277,25
Итого	—	1073,76	993,95	1066,32	987,05
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	715,07	714,00
Патока	78,0	355,45	277,25	357,55	278,89
Кислота лимонная . . .	98,0	10,0	9,80	10,06	9,86
Эссенция	—	3,98	—	4,00	—
Краска	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,30	996,85	1087,68	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,00

РЕЦЕПТУРА № 7

Карамель леденцовая «БАРБАРИС», завернутая на КФЗ

Форма продолговатая прямоугольная. Нетяннутая, красного цвета. Вырабатывается на формующе-заверточной машине.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	97,0	—	—	993,06	963,27
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	9,85	9,65
Эссенция барбарисовая или кизиловая	—	—	—	2,98	—
Эссенция ванильная . . .	—	—	—	1,00	—
Краска красная	—	—	—	0,75	—
Итого	—	—	—	1007,64	972,92
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0

Рецептура карамельной массы

На 993,06 кг

Сахар-песок	99,85	704,94	703,88	700,05	699,00
Патока	78,0	352,47	274,93	350,02	273,02
Итого	—	1057,41	978,81	1050,07	972,02
Выход	97,0	1000,0	970,0	993,06	963,27

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	700,05	699,00	704,20	703,14
Патока	78,0	350,02	273,02	352,09	274,63
Кислота лимонная	98,0	9,85	9,65	9,91	9,71
Эссенция барбарисовая или кизиловая	—	2,98	—	3,00	—
Эссенция ванильная	—	1,00	—	1,00	—
Краска красная	—	0,75	—	0,75	—
Итого	—	1064,65	981,67	1070,95	987,48
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,0

РЕЦЕПТУРА № 8

Карамель леденцовая «БАРБАРИС», завернутая

Форма удлинненно-овальная. Нетяннутая, красного цвета. Вырабатывается на штамповочной машине. В 1 кг содержится не менее 140 штук завернутой карамели. Влажность 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	98,5	—	—	993,15	978,25
Кислота лимонная	98,0	—	—	9,85	9,65
Эссенция барбарисовая или кизиловая	—	—	—	2,98	—
Эссенция ванильная	—	—	—	1,0	—
Краска красная	—	—	—	0,75	—
Итого	—	—	—	1007,73	987,90
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 993,15 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,94	709,87
Патока	78,0	357,92	279,18	355,47	277,27
Итого	—	1073,76	993,95	1066,41	987,14
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,15	978,25

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	710,94	709,87	715,18	714,11
Патока	78,0	355,47	277,27	357,60	278,93
Кислота лимонная	98,0	9,85	9,65	9,91	9,71
Эссенция барбарисовая или кизиловая	—	2,98	—	3,0	—
Эссенция ванильная	—	1,0	—	1,0	—
Краска красная	—	0,75	—	0,75	—
Итого	—	1080,99	996,79	1087,44	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 9

Карамель леденцовая «ДЮШЕС», завернутая на КФЗ

Форма продолговатая прямоугольная. Вырабатывается на формующе-заверточной машине. Нетяннутая, зеленого цвета.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	97,0	—	—	993,06	963,27
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	9,85	9,65
Эссенция грушевая или дюшес	—	—	—	2,98	—
Эссенция ванильная . . .	—	—	—	1,0	—
Краска желтая	—	—	—	0,20	—
Краска синяя	—	—	—	0,05	—
Итого	—	—	—	1007,14	972,92
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0
Рецептура карамельной массы		На 993,06 кг			
Сахар-песок	99,85	704,94	703,88	700,05	699,00
Патока	78,0	352,47	274,93	350,02	273,02
Итого	—	1057,41	978,81	1050,07	972,02
Выход	97,0	1000,0	970,0	993,06	963,27
Влажность 3,0% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	700,05	699,00	704,20	703,14
Патока	78,0	350,02	273,02	352,09	274,63
Кислота лимонная . . .	98,0	9,85	9,65	9,91	9,71
Эссенция грушевая или дюшес	—	2,98	—	3,0	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,0	—	1,0	—
Краска желтая	—	0,20	—	0,20	—
Краска синяя	—	0,05	—	0,05	—
Итого	—	1064,15	981,67	1070,45	987,48
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,0

РЕЦЕПТУРА № 10

Карамель леденцовая «ДЮШЕС», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Вырабатывается на штампующей машине. Нетяннутая, зеленого цвета.

В 1 кг содержится не менее 140 штук завернутой карамели. Влажность 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,15	978,25
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	9,85	9,65
Эссенция грушевая или дюшес	—	—	—	2,98	—
Эссенция ванильная . . .	—	—	—	1,0	—
Краска синяя	—	—	—	0,05	—
Краска желтая	—	—	—	0,2	—
Итого	—	—	—	1007,23	987,9
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0
Рецептура карамельной массы				На 993,15 кг	
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,94	709,87
Патока	78,0	357,92	279,18	355,47	277,27
Итого	—	1073,76	993,95	1066,41	987,14
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,15	978,25
Влажность 1,5% (+1%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	710,94	709,87	715,18	714,11
Патока	78,0	355,47	277,27	357,60	278,93
Кислота лимонная . . .	98,0	9,85	9,65	9,91	9,71
Эссенция грушевая или дюшес	—	2,98	—	3,0	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,0	—	1,0	—
Краска желтая	—	0,20	—	0,20	—
Краска синяя	—	0,05	—	0,05	—
Итого	—	1080,49	996,79	1086,94	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 11

Карамель леденцовая «МЯТНАЯ», завернутая на КФЗ

Форма продолговатая прямоугольная. Вырабатывается на формующе-заверточной машине. Нетяннутая, неокрашенная.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	1003,01	972,92
Эссенция мятная . . .	—	—	—	7,98	—
Итого	—	—	—	1010,99	972,92
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0

Рецептура карамельной массы На 1003,01 кг

Сахар-песок	99,85	704,94	703,88	707,06	706,00
Патока	78,0	352,47	274,93	353,53	275,75
Итого	—	1057,41	978,81	1060,59	981,75
Выход	97,0	1000,0	970,0	1003,01	972,92

Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	707,06	706,00	711,18	710,11
Патока	78,0	353,53	275,75	355,60	277,37
Эссенция мятная	—	7,98	—	8,00	—
Итого	—	1068,57	981,75	1074,78	987,48
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,0

РЕЦЕПТУРА № 12

Карамель леденцовая «МЯТНАЯ», завернутая

Форма удлинненно-овальная. Вырабатывается на штампующей машине. Нетяннутая, неокрашенная.

В 1 кг содержится не менее 140 штук завернутой карамели. Влажность 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	1002,95	987,90
Эссенция мятная . . .	—	—	—	7,98	—
Итого	—	—	—	1010,93	987,90
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы На 1002,95 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	717,95	716,87
Патока	78,0	357,92	279,18	358,98	280,0
Итого	—	1073,76	993,95	1076,93	996,87
Выход	98,5	1000,0	985,0	1002,95	987,90

Влажность 1,5% (+1%; -0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	717,95	716,87	722,18	721,10
Патока	78,0	358,98	280,0	361,09	281,65
Эссенция мятная	—	7,98	—	8,0	—
Итого	—	1084,91	996,87	1091,27	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 13

Карамель леденцовая «ТЕАТРАЛЬНАЯ», завернутая на КФЗ

Форма продолговатая прямоугольная. Вырабатывается на формующе-заверточной машине. Нетяннутая, неокрашенная.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	997,04	967,13
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	5,91	5,79
Эссенция мятная . . .	—	—	—	1,99	—
Эссенция грушевая . . .	—	—	—	1,99	—
Итого	—	—	—	1006,93	972,92
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0

Рецептура карамельной массы

На 997,04 кг

Сахар-песок	99,85	704,94	703,88	702,85	701,80
Патока	78,0	352,47	274,93	351,43	274,11
Итого	—	1057,41	978,81	1054,28	975,91
Выход	97,0	1000,0	970,0	997,04	967,13

Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	702,85	701,80	706,99	705,93
Патока	78,0	351,43	274,11	353,49	275,72
Кислота лимонная . . .	98,0	5,91	5,79	5,95	5,83
Эссенция мятная . . .	—	1,99	—	2,00	—
Эссенция грушевая . . .	—	1,99	—	2,00	—
Итого	—	1064,17	981,70	1070,43	987,48
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,0

РЕЦЕПТУРА № 14

Карамель леденцовая «ТЕАТРАЛЬНАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Вырабатывается на штампующей машине. Нетяннутая, неокрашенная.

В 1 кг содержится не менее 140 штук завернутой карамели. Влажность 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	997,07	982,11
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	5,91	5,79
Эссенция мятная . . .	—	—	—	1,99	—
Эссенция грушевая . . .	—	—	—	1,99	—
Итого	—	—	—	1006,96	987,9
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 997,07 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	713,74	712,67
Патока	78,0	357,92	279,18	356,87	278,36
Итого	—	1073,76	993,95	1070,61	991,03
Выход	98,5	1000,0	985,0	997,07	982,11

Влажность 1,5% (+1%; -0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	713,74	712,67	717,99	716,91
Патока	78,0	356,87	278,36	359,0	280,02
Кислота лимонная . . .	98,0	5,91	5,79	5,94	5,82
Эссенция мятная . . .	—	1,99	—	2,0	—
Эссенция грушевая . . .	—	1,99	—	2,0	—
Итого	—	1080,50	996,82	1086,93	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 15

Карамель леденцовая «СОЛОМКА», завернутая

Форма продолговатая, состоящая из пучка тонких пустотелых трубочек. Тянутая, окрашена в различные цвета и ароматизирована соответствующими эссенциями.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели.

Выпускается смесью не менее четырех окрасок. Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%).

Цвет карамели	Применяемая эссенция
Желтый	Лимонная или абрикосовая
Оранжевый	Апельсиновая, мандариновая или персиковая
Зеленый	Грушевая или дюшес
Лиловый	Черносмородиновая, сливовая или вишневая
Красный	Малиновая, клубничная, земляничная, барбарисовая или клюквенная
Без окраски	Яблочная и банановая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	999,00	979,02
Кислота лимонная	98,0	—	—	6,00	5,88
Эссенция	—	—	—	3,99	—
Краска	—	—	—	0,75	—
Итого	—	—	—	1009,74	984,90
Выход	98,0	—	—	1000,0	980,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамельной массы На 999,0 кг

Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	711,51	710,44
Патока	78,0	356,11	277,76	355,75	277,49
Итого	—	1068,33	988,91	1067,26	987,93
Выход	98,0	1000,0	980,0	999,0	979,02
Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	711,51	710,44	714,27	713,20
Патока	78,0	355,75	277,49	357,13	278,56
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	6,02	5,90
Эссенция	—	3,99	—	4,00	—
Краска	—	0,75	—	0,75	—
Итого	—	1078,00	993,81	1082,17	997,66
Выход	98,0	1000,0	980,0	1000,0	980,0

РЕЦЕПТУРА № 16

Карамель леденцовая «ЗОЛОТИСТАЯ», завернутая

Форма батончиков или удлиненно-овальная. Нетяннутая, желтого или оранжевого цвета. (Оранжевому цвету соответствует апельсиновая или мандариновая эссенция, желтому цвету — лимонная.)

В 1 кг содержится батончиков не менее 225 штук, карамели удлиненно-овальной формы не менее 140 штук. Влажность 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,0	978,11
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	10,0	9,8
Эссенция лимонная, апельсиновая или май- дариновая	—	—	—	4,0	—
Краска	—	—	—	0,2	—
Итого	—	—	—	1007,2	987,91
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0
Рецептура карамельной массы					
На 993,0 кг					
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,83	709,76
Патока	78,0	357,92	279,18	355,41	277,22
Итого	—	1073,76	993,95	1066,24	986,98
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,0	978,11
Влажность 1,5% (+1%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	710,83	709,76	715,01	713,94
Патока	78,0	355,41	277,22	357,50	278,85
Кислота лимонная . . .	98,0	10,0	9,8	10,06	9,86
Эссенция лимонная, апельсиновая или мандариновая	—	4,0	—	4,02	—
Краска	—	0,2	—	0,2	—
Итого	—	1080,44	996,78	1086,79	1002,65
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 17

Карамель леденцовая «ФИГУРНАЯ», завернутая

В форме различных фигур: закрытого тюльпана, листочка, рыбки и других фигур на палочке. Тянутая или нетяннутая, окрашена в различные цвета и ароматизирована соответствующими эссенциями.

В 1 кг содержится не менее 60 штук завернутой карамели. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Цвет карамели

Желтый
Оранжевый
Зеленый
Лиловый
Красный

Применяемая эссенция

Лимонная или абрикосовая
Апельсиновая или мандариновая
Грушевая или дюшес
Сливовая или вишневая
Малиновая или клубничная

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция	—	—	—	3,98	—
Краска	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1008,04	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0
Рецептура карамельной массы				На 993,06 кг	
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	715,07	714,00
Патока	78,0	355,44	277,24	357,55	278,89
Кислота лимонная . . .	98,0	10,0	9,80	10,06	9,86
Эссенция	—	3,98	—	4,00	—
Краска	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,29	996,84	1087,68	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 18

Карамель леденцовая «ФИГУРНАЯ» (молочная), завернутая

В форме лепестков или различных фигур на палочке. Нетяннутая, коричневого или светло-коричневого цвета с добавлением молока.

В 1 кг содержится не менее 60 штук завернутой карамели. Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	1003,00	982,94
Ванильная эссенция . . .	—	—	—	3,98	—
Итого	—	—	—	1006,98	982,94
Выход	98,0	—	—	1000,0	980,0

Рецептура карамельной массы

На 1003,0 кг

Сахар-песок	99,85	392,15	391,56	393,33	392,74
Патока	78,0	304,65	237,63	305,56	238,34
Молоко сгущенное	74,0	486,09	359,71	487,55	360,79
Итого	—	1182,89	988,90	1186,44	991,87
Выход	98,0	1000,0	980,0	1003,0	982,94
Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	393,33	392,74	395,62	395,03
Патока	78,0	305,56	238,34	307,35	239,73
Молоко сгущенное	74,0	487,55	360,79	490,41	362,90
Эссенция ванильная . . .	—	3,98	—	4,00	—
Итого	—	1190,42	991,87	1197,38	997,66
Выход	98,0	1000,0	980,0	1000,0	980,0

РЕЦЕПТУРА № 19

Карамель леденцовая «ГРИЛЬЯЖНАЯ», завернутая на КФЗ

Форма продолговатая прямоугольная. Нетяннутая, с добавлением мелкодробленого жареного арахиса. Вырабатывается на формующе-заверточной машине.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	896,04	869,16
Арахис жареный, дробленый	97,5	—	—	106,42	103,76
Эссенция миндальная . .	—	—	—	3,97	—
Итого	—	—	—	1006,43	972,92
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0

Рецептура карамельной массы

На 896,04 кг

Сахар-песок	99,85	704,94	703,88	631,65	630,70
Патока	78,0	352,47	274,93	315,83	246,35
Итого	—	1057,41	978,81	947,48	877,05
Выход	97,0	1000,0	970,0	896,04	869,16
Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	631,65	630,70	635,94	634,99
Патока	78,0	315,83	246,35	317,97	248,02
Арахис жареный, дробленый	97,5	106,42	103,76	107,15	104,47
Эссенция миндальная . .	—	3,97	—	4,00	—
Итого	—	1057,87	980,81	1065,06	987,48
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,00

РЕЦЕПТУРА № 20

Карамель леденцовая «ГРИЛЬЯЖНАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Нетянутая, с добавлением мелко-дробленого жареного арахиса. Вырабатывается на штамповочной машине.

В 1 кг содержится не менее 140 штук завернутой карамели. Влажность карамели 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	897,60	884,14
Арахис жареный дробленый . . .	97,5	—	—	106,42	103,76
Эссенция миндальная . . .	—	—	—	3,97	—
Итого . . .	—	—	—	1007,99	987,90
Выход . . .	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 897,6 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	642,54	641,58
Патока	78,0	357,92	279,18	321,27	250,59
Итого	—	1073,76	993,95	963,81	892,17
Выход	98,5	1000,0	985,0	897,60	884,14
Влажность 1,5% (+1%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	642,54	641,58	646,94	645,97
Патока	78,0	321,27	250,59	323,48	252,31
Арахис жареный дробленый	97,5	106,42	103,76	107,15	104,47
Эссенция миндальная	—	3,97	—	4,0	—
Итого	—	1074,20	995,93	1081,57	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 21

Карамель леденцовая «МОЛОЧНО-ГРИЛЬЯЖНАЯ», завернутая

Форма продолговатая прямоугольная. Нетянутая, из неокрашенной молочной карамельной массы с добавлением дробленого ядра миндаля или кешью. Вырабатывается на формующе-заверточной машине.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 2,9±0,4%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	811,86	787,50
Ядро ореха жареное, дробленое	97,5	—	—	191,20	186,42
Эссенция миндальная . . .	—	—	—	1,80	—
Итого	—	—	—	1004,86	973,92
Выход	97,1	—	—	1000,0	971,0

Рецептура карамельной массы

На 811,86 кг

Сахар-песок	99,85	639,86	638,90	519,48	518,70
Патока	78,0	253,35	197,61	205,68	160,43
Молоко сгущенное	74,0	192,30	142,30	156,12	115,53
Итого	—	1085,51	978,81	881,28	794,66
Выход	97,0	1000,0	970,0	811,86	787,50
Влажность 3% (+1%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	519,48	518,70	523,42	522,63
Патока	78,0	205,68	160,43	207,23	161,64
Молоко сгущенное	74,0	156,12	115,53	157,30	116,40
Ядро ореха жареное, дробленое	97,5	191,20	186,42	192,65	187,83
Эссенция миндальная	—	1,80	—	1,81	—
Итого	—	1074,28	981,08	1082,41	988,50
Выход	97,1	1000,0	971,0	1000,0	971,0

РЕЦЕПТУРА № 22

Карамель леденцовая «ЦИТРИНА» («ЛИМОН»), завернутая

Форма прямоугольная. Нетяннутая, неокрашенная. Вырабатывается на формующе-заверточной машине.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	989,03	959,36
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	13,84	13,56
Эссенция лимонная . . .	—	—	—	3,98	—
Итого	—	—	—	1006,85	972,92
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0

Рецептура карамельной массы

На 989,03 кг

Сахар-песок	99,85	704,94	703,88	697,21	696,16
Патока	78,0	352,47	274,93	348,60	271,91
Итого	—	1057,41	978,81	1045,81	968,07
Выход	97,0	1000,0	970,0	989,03	959,36

Влажность 3,0% (+1%; -0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	697,21	696,16	701,36	700,31
Патока	78,0	348,60	271,91	350,68	273,53
Кислота лимонная . . .	98,0	13,84	13,56	13,92	13,64
Эссенция лимонная . . .	—	3,98	—	4,0	—
Итого	—	1063,63	981,63	1069,96	987,48
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,0

РЕЦЕПТУРА № 23

Карамель леденцовая «БУРАТИНО», завернутая на КФЗ

Форма продолговатая прямоугольная. Нетяннутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Вырабатывается на формующе-заверточной машине.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 3% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	1003,01	972,92
Эссенция ванильная . . .	—	—	—	3,98	—
Итого	—	—	—	1006,99	972,92
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0

Рецептура карамельной массы

На 1003,01 кг

Сахар-песок	99,85	506,44	505,68	507,96	507,20
Патока	78,0	289,53	225,83	290,40	226,51
Молоко сгущенное	74,0	298,19	220,66	299,09	221,33
Масло сливочное	84,0	31,50	26,46	31,59	26,54
Соль поваренная	96,5	0,19	0,18	0,19	0,18
Итого	—	1125,85	978,81	1129,23	981,76
Выход	97,0	1000,0	970,0	1003,01	972,92

Влажность 3,0% (+1%; -0,5%).

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	507,96	507,20	510,93	510,16
Патока	78,0	290,40	226,51	292,09	227,83
Молоко сгущенное	74,0	299,09	221,33	300,84	222,62
Масло сливочное	84,0	31,59	26,54	31,77	26,69
Соль поваренная	96,5	0,19	0,18	0,19	0,18
Эссенция ванильная . . .	—	3,98	—	4,00	—
Итого	—	1133,21	981,76	1139,82	987,48
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	870,0

РЕЦЕПТУРА № 24

Карамель леденцовая «БУРАТИНО», завернутая в тюбик

В форме таблеток. Нетяннутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла.

Вес тюбика до 50 г. Вес карамели в тюбиках указывается на этикетке. Влажность карамели 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	1002,94	987,9
Эссенция ванильная . . .	—	—	—	3,98	—
Итого	—	—	—	1006,92	987,9
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 1002,94 кг

Сахар-песок	99,85	514,27	513,50	515,78	515,01
Патока	78,0	294,0	229,32	294,86	229,99
Молоко сгущенное . . .	74,0	302,80	224,07	303,69	224,73
Масло сливочное . . .	84,0	31,99	26,87	32,08	26,95
Соль поваренная . . .	96,5	0,19	0,18	0,19	0,18
Итого	—	1143,25	993,94	1146,60	996,86
Выход	98,5	1000,0	985,0	1002,94	987,90
Влажность 1,5% (+1%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	515,78	515,01	518,83	518,05
Патока	78,0	294,86	229,99	296,60	231,35
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,69	224,73	305,49	226,06
Соль поваренная . . .	96,5	0,19	0,18	0,19	0,18
Эссенция ванильная . .	—	3,98	—	4,0	—
Масло сливочное . . .	84,0	32,08	26,95	32,27	27,11
Итого	—	1150,58	996,86	1157,38	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 25

Карамель леденцовая «ПЕТУШКИ», завернутая в целлофан (на палочке)

В форме петушка. Нетяннутая, окрашенная или неокрашенная.

В 1 кг содержится не менее 60 штук завернутой карамели. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	10,0	9,80
Эссенция	—	—	—	3,98	—
Краска	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1008,04	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 993,06 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,93	279,18	355,45	277,25
Итого	—	1073,77	993,95	1066,32	987,05
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

[Наименование сырья]	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	715,07	714,00
Патока	78,0	355,45	277,25	357,55	278,89
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	10,06	9,86
Эссенция	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,30	996,85	1087,68	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 26

Карамель леденцовая «КАРАНДАШИ», завернутая

В форме длинных круглых батончиков диаметром 10—12 мм, завернутых в целлофан. Нетянутая, окрашена в различные цвета и ароматизирована соответствующими эссенциями.

В 1 кг содержится не менее 50 штук завернутой карамели. Выпускается смесью не менее четырех окрасок. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Цвет карамели

Применяемая эссенция

Желтый
Оранжевый
Зеленый
Лиловый
Красный
Без окраски

Лимонная или абрикосовая
Апельсиновая или мандариновая
Грушевая или дюшес
Сливовая или вишневая
Малиновая или клубничная
Яблочная или банановая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция	—	—	—	3,98	—
Краска	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1008,04	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамельной массы

На 993,06 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	715,07	714,00
Патока	78,0	355,44	277,24	357,55	278,89
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	10,06	9,86
Эссенция	—	3,98	—	4,00	—
Краска	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,29	996,84	1087,68	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 27

Карамель леденцовая «ВЗЛЕТНАЯ», завернутая на КФЗ

Форма прямоугольная. Нетяннутая, бледно-желтого цвета.

Вырабатывается на формующе-заверточной машине.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели.

Влажность 3,0% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	982,80	953,32
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	20,00	19,60
Эссенция лимонная . . .	—	—	—	8,00	—
Краска желтая	—	—	—	0,75	—
Итого	—	—	—	1011,55	972,92
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0

Рецептура карамельной массы

На 982,80 кг

Сахар-песок	99,85	704,94	703,88	692,82	691,78
Патока	78,0	352,47	274,93	346,41	270,20
Итого	—	1057,41	978,81	1039,23	961,98
Выход	97,0	1000,0	970,0	982,80	953,32

Влажность 3,0% (+1,0%;
-0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	692,82	691,78	697,00	695,95
Патока	78,0	346,41	270,20	348,50	271,83
Кислота лимонная	98,0	20,00	19,60	20,10	19,70
Эссенция лимонная	—	8,00	—	8,00	—
Краска желтая	—	0,75	—	0,75	—
Итого	—	1067,98	981,58	1074,35	987,48
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,0

РЕЦЕПТУРА № 28

Карамель леденцовая «ВЗЛЕТНАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Нетяннутая, бледно-желтого цвета.
Вырабатывается на штампующей машине.В 1 кг содержится не менее 140 штук завернутой карамели.
Влажность 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	983,05	968,30
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	20,0	19,60
Эссенция лимонная . . .	—	—	—	8,0	—
Краска желтая	—	—	—	0,75	—
Итого	—	—	—	1011,8	987,9
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 983,05 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	703,71	702,65
Патока	78,0	357,92	279,18	351,85	274,44
Итого	—	1073,76	993,95	1055,56	977,09
Выход	98,5	1000,0	985,0	983,05	968,30

Влажность 1,5% (+1%;
-0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	703,71	702,65	707,98	706,92
Патока	78,0	351,85	274,44	354,01	276,13
Кислота лимонная	98,0	20,0	19,60	20,10	19,70
Эссенция лимонная	—	8,0	—	8,0	—
Краска желтая	—	0,75	—	0,75	—
Итого	—	1084,31	996,69	1090,84	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 29

**Карамель леденцовая «АПЕЛЬСИНОВЫЕ ДОЛЬКИ»,
кондированная**

Нетянутая. В форме апельсиновых долек, завернутых в целлофановую этикетку с рисунком и затянутых шнурком или ленточкой в виде плода апельсина.

В 1 кг содержится не менее 100 штук завернутой карамели. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамель неконди- рованная	98,5	—	—	985,75	970,96
Кондир	85,0	—	—	20,0	17,0
Итого	—	—	—	1005,75	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамели некондированной

На 985,75 кг

Карамельная масса . .	98,5	993,06	978,16	978,91	964,23
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	9,86	9,66
Эссенция цитрусовая . .	—	4,00	—	3,94	—
Краска желтая, красная	—	0,50	—	0,49	—
Итого	—	1007,56	987,96	993,20	973,89
Выход	98,5	1000,0	985,0	985,75	970,96

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамельной массы На 978,91 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	700,74	699,69
Патока	78,0	357,92	279,18	350,37	273,29
Итого	—	1073,76	993,95	1051,11	972,98
Выход	98,5	1000,0	985,0	978,91	964,23
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура кондира

На 20,0 кг

Сахар-песок	99,85	855,60	854,32	17,11	17,08
Итого	—	855,60	854,32	17,11	17,08
Выход	85,0	1000,0	850,0	20,0	17,0

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Сахар-песок	99,85	717,85	716,77	720,01	718,93
Патока	78,0	350,37	273,29	351,45	274,13
Кислота лимонная . . .	98,0	9,86	9,66	9,89	9,69
Эссенция цитрусовая . .	—	3,94	—	3,95	—
Краска желтая и красная	—	0,49	—	0,49	—
Итого	—	1082,51	999,72	1085,79	1002,75
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 30

МОНПАНСЬЕ леденцовое, открытое, в воздухонепроницаемой таре

В форме мелких фигурок различной конфигурации. Нетянутое или частично тянутое, окрашено в различные цвета и ароматизировано соответствующими эссенциями.

В 1 кг содержится не менее 600 штук монпансье. Выпускается смесью не менее пяти окрасок. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Цвет монпансье**Применяемая эссенция**

Желтый; желтый с белым
Оранжевый; оранжевый с белым
Зеленый; зеленый с белым
Лиловый; лиловый с белым
Красный; розовый; красный с белым
Темно-красный; темно-красный с белым

Лимонная или абрикосовая
Апельсиновая, мандариновая или персиковая
Грушевая, дюшес или южная
Сливовая или вишневая
Клубничная, земляничная или клюквенная
Малиновая или барбарисовая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция	—	—	—	3,99	—
Краска разная	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1008,05	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамельной массы На 993,06 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16

Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	713,11	712,04
Патока	78,0	355,44	277,24	356,58	278,13
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	10,03	9,83
Эссенция	—	3,99	—	4,00	—
Краска разная	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,30	996,84	1084,72	1000,0
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 31

Монпансье леденцовое «САМОЦВЕТ», открытое
в воздухонепроницаемой таре

В форме коротких цилиндров, по оси которых выполнен рисунок из окрашенной карамельной массы.

В 1 кг содержится не менее 200 штук монпансье. Выпускается смесью не менее четырех разных рисунков. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция	—	—	—	3,99	—
Краска	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1008,05	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы На 993,06 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	713,11	712,04
Патока	78,0	355,44	277,24	356,58	278,13
Кислота лимонная	98,0	10,00	9,80	10,03	9,83
Эссенция	—	3,99	—	4,00	—
Краска	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,30	996,84	1084,72	1000,00
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 32

Монпансье леденцовое «ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВЫЕ КОРОЧКИ»,
открытое, в воздухонепроницаемой таре

В форме тонких овальных изогнутых пластинок, монпансье состоит из двух слоев карамельной массы. Внутренний слой — белый, тянутый; наружный — нетянутый, желтого (в лимонной корочке) и оранжевого (в апельсиновой корочке) цветов. Лимонные корочки ароматизированы лимонной эссенцией, апельсиновые — апельсиновой или мандариновой эссенцией.

В 1 кг содержится не менее 400 штук монпансье. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция цитрусовая	—	—	—	3,99	—
Краска желтая и красная . .	—	—	—	0,50	—
Итого	—	—	—	1007,55	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы На 993,06 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	713,11	712,04
Патока	78,0	355,44	277,24	356,58	278,13
Кислота лимонная	98,0	10,00	9,80	10,03	9,83
Эссенция цитрусовая	—	3,99	—	4,00	—
Краска желтая и красная . .	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1080,80	996,84	1084,22	1000,00
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 33

Монпансье леденцовое «КРЫМСКИЙ ВИНОГРАД»,
открытое, в воздухонепроницаемой таре

В форме виноградных гроздей. Нетянутое, желтого, фиолетового, зеленого и розового цветов. Изготавливается на натуральном виноградном экстракте.

В 1 кг содержится не менее 600 штук монпансье. Влажность 1,5% (+1,5% —0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,5	—	—	975,11	960,48
Экстракт виноградный . . .	69,5	—	—	20,28	14,09
Кислота лимонная	98,0	—	—	13,66	13,39
Краска желтая, синяя и красная	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1010,05	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы На 975,11 кг					
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	698,02	696,97
Патока	78,0	357,92	279,18	349,01	272,23
Итого	—	1073,76	993,95	1047,03	969,20
Выход	98,5	1000,0	985,0	975,11	960,48
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	698,02	696,97	700,34	699,29
Патока	78,0	349,01	272,23	350,18	273,14
Экстракт виноградный	69,5	20,28	14,09	20,35	14,14
Кислота лимонная	98,0	13,66	13,39	13,70	13,43
Краска желтая, синяя и красная	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,97	996,68	1085,57	1000,0
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 34

Карамель леденцовая «ЗВЕЗДОЧКА», открытая,
в воздухонепроницаемой таре

В форме шестигранника с рисунком звездочки на поверхности. Нетянутая, окрашена в различные цвета и ароматизирована соответствующими эссенциями. Выпускается смесью не менее пяти окрасок.

В 1 кг содержится не менее 170 штук незавернутой карамели. Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%).

Цвет карамели

Желтый
Оранжевый

Зеленый
Лиловый
Красный, розовый

Применяемая эссенция

Лимонная или абрикосовая
Апельсиновая, мандариновая или персиковая
Грушевая или дюшес
Черносмородиновая или сливовая
Малиновая, клубничная, земляничная или клюквенная

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция	—	—	—	3,99	—
Краска	—	—	—	1,0	—
Итого	—	—	—	1008,05	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамельной массы На 993,06 кг					
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	713,11	712,04
Патока	78,0	355,44	277,24	356,58	278,13
Кислота лимонная	98,0	10,0	9,80	10,03	9,83
Эссенция	—	3,99	—	4,00	—
Краска разная	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,30	996,84	1084,72	1000,0
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 35

Карамель леденцовая «ЛИМОННО-АПЕЛЬСИНОВЫЕ ДОЛЬКИ», открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме долек. Нетяннутая. Лимонные дольки окрашены в желтый цвет и ароматизированы лимонной эссенцией; апельсиновые дольки — в оранжевый цвет и ароматизированы апельсиновой или мандариновой эссенцией. Выпускается отдельными сортами или смесью.

В 1 кг содержится не менее 190 штук. Влажность 1,50% (+1,0%; —0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция цитрусовая	—	—	—	3,99	—
Краска желтая и крас- ная	—	—	—	0,50	—
Итого	—	—	—	1007,55	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы На 993,06 кг					
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,00	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	713,11	712,04
Патока	78,0	355,44	277,24	356,58	278,13
Кислота лимонная	98,0	10,00	9,80	10,03	9,83
Эссенция цитрусовая	—	3,99	—	4,00	—
Краска желтая и крас- ная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1080,80	996,84	1084,22	1000,0
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 36

Монпансье леденцовое «КРИСТАЛЛ», открытое,
в воздухонепроницаемой таре

В форме подушечек. Нетянутое, окрашенное в различные цвета и ароматизированное соответствующими эссенциями. Поверхность подушечки покрыта частыми полосками из тянутой неокрашенной карамельной массы в количестве не менее 10 штук. Выпускается смесью не менее четырех окрасок.

В 1 кг содержится не менее 300 штук монпансье. Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%).

Цвет монпансье

Применяемая эссенция

Желтый
Оранжевый
Зеленый
Красный

Лимонная
Апельсиновая или мандариновая
Грушевая или дюшес
Малиновая, клубничная или клюквенная
Яблочная, крыжовниковая или ананасная
Вишневая или сливовая

Без окраски.

Лиловый

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	987,98	973,16
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	15,0	14,70
Эссенция	—	—	—	3,99	—
Краска разная	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1007,97	987,86
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,00

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамельной массы На 987,98 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	707,24	706,18
Патока	78,0	357,92	279,18	353,62	275,82
Итого	—	1073,76	993,95	1060,86	982,00
Выход	98,5	1000,0	985,0	987,98	973,16

Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре		в натуре	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Сахар-песок	99,85	707,24	706,18	709,51	708,45
Патока	78,0	353,62	275,82	354,75	276,70
Кислота лимонная	98,0	15,0	14,70	15,05	14,75
Эссенция	—	3,99	—	4,00	—
Краска разная	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1080,85	996,70	1084,31	999,90
Выход	98,5	1000,0	985,00	1000,0	985,00

РЕЦЕПТУРА № 37

Карамель леденцовая «СМОРОДИНА» («СЕРБЕНТАЙ»),
открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме горошка. Нетяннутая, окрашена и ароматизирована соответственно цвету смородины. Выпускается смесью трех цветов: неокрашенного, красного и темно-фиолетового.

В 1 кг содержится не менее 1200 штук карамели.

Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	10,00	9,80
Эссенция смородиновая . .	—	—	—	3,99	—
Краска разная	—	—	—	1,00	—
Итого	—	—	—	1008,05	987,96
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 993,06 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока	78,0	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16

Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	710,87	709,80	713,11	712,04
Патока	78,0	355,44	277,24	356,58	278,13
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	10,03	9,83
Эссенция смородиновая .	—	3,99	—	4,00	—
Краска разная	—	1,00	—	1,00	—
Итого	—	1081,30	996,84	1084,72	1000,00
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 38

Карамель леденцовая «СОЛОД МОЛОЧНЫЙ», открытая,
в воздухонепроницаемой таре

В форме круглых или удлиненных лепешечек. Изготавливается из молочного сиропа с добавлением солодового экстракта.

В 1 кг содержится не менее 500 штук незавернутой карамели.

Влажность 2,5±0,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,5	—	—	1003,0	977,93
Эссенция ванильная . . .	—	—	—	1,0	—
Итого	—	—	—	1004,0	977,93
Выход	97,5	—	—	1000,0	975,0

Рецептура карамельной массы

На 1003,0 кг

Сахар-песок	99,85	582,29	581,42	584,04	583,16
Патока	78,0	248,85	194,10	249,60	194,69
Молоко сгущенное	74,0	218,99	162,05	219,65	162,54
Солодовый экстракт . . .	75,0	61,71	46,28	61,89	46,42
Итого	—	1111,84	983,85	1115,18	986,81
Выход	97,5	1000,0	975,0	1003,0	977,93

Влажность 2,5±0,5%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	584,04	583,16	585,85	584,97
Патока	78,0	249,60	194,69	250,36	195,28
Молоко сгущенное	74,0	219,65	162,54	220,32	163,04
Солодовый экстракт . . .	75,0	61,89	46,42	62,08	46,56
Эссенция ванильная . . .	—	1,0	—	1,0	—
Итого	—	1116,18	986,81	1119,61	989,85
Выход	97,5	1000,0	975,0	1000,0	975,0

РЕЦЕПТУРА № 39

Монпансье леденцовое «МАЛИНКА», открытое,
в воздухонепроницаемой таре

В форме малины. Нетянутое, окрашено в красный цвет, ароматизировано малиновой эссенцией.

В 1 кг содержится не менее 220 штук монпансье. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	993,06	978,16
Кислота лимонная . . .	98,0	—	—	10,0	9,80
Эссенция малиновая . . .	—	—	—	3,99	—
Краска красная . . .	—	—	—	1,00	—
Итого . . .	—	—	—	1008,05	987,96
Выход . . .	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамельной массы

На 993,06 кг

Сахар-песок . . .	99,85	715,84	714,77	710,87	709,80
Патока . . .	78,0	357,92	279,18	355,44	277,24
Итого . . .	—	1073,76	993,95	1066,31	987,04
Выход . . .	98,5	1000,0	985,0	993,06	978,16
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок . . .	99,85	710,87	709,80	713,11	712,04
Патока . . .	78,0	355,44	277,24	356,58	278,13
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	10,03	9,83
Эссенция малиновая . . .	—	3,99	—	4,0	—
Краска красная . . .	—	1,00	—	1,00	—
Итого . . .	—	1081,30	996,84	1084,72	1000,0
Выход . . .	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 40

Монпансье «МЯТНЫЙ ГОРОШЕК», глянцованное

В форме горошка. Нетянутое, неокрашенное.

В 1 кг содержится не менее 1200 штук монпансье. Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура глянцовой карамели

Карамель без глянца . . .	98,5	—	—	993,57	978,67
Сахар-песок для поливоч- ного сиропа . . .	99,85	—	—	8,00	7,99
Жировой глянец . . .	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк . . .	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого . . .	—	—	—	1002,87	987,96
Выход . . .	98,5	—	—	1000,0	985,0

Рецептура карамели без глянца

На 993,57 кг

Карамельная масса . . .	98,5	1003,00	987,96	996,55	981,60
Эссенция мятная . . .	—	8,00	—	7,95	—
Итого . . .	—	1011,00	987,96	1004,50	981,60
Выход . . .	98,5	1000,0	985,0	993,57	978,67

Рецептура карамельной массы

На 996,55 кг

Сахар-песок . . .	99,85	715,84	714,77	713,37	712,30
Патока . . .	78,0	357,92	279,18	356,69	278,22
Итого . . .	—	1073,76	993,95	1070,06	990,52
Выход . . .	98,5	1000,0	985,0	996,55	981,60
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Рецептура глянца		На 0,8 кг			
Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание су- хих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Сахар-песок	99,85	721,37	720,29	722,61	721,53
Патока	78,0	356,69	278,22	357,31	278,70
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Эссенция мятная	—	7,95	—	8,00	—
Итого	—	1087,31	999,81	1089,22	1001,53
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 41

МОНПАНСЬЕ В САХАРЕ леденцовое

В форме мелких фигурок различной конфигурации. Нетяннутое или частично тянутое, окрашено в различные цвета и ароматизировано различными эссенциями. Выпускается смесью не менее пяти окрасок.

В 1 кг содержится не менее 500 штук монпансье.
Влажность 1,3% (+0,9%; —0,3%).

Цвет монпансье

Применяемая эссенции

Желтый, желтый с бе- лым	Лимонная или абрикосовая
Оранжевый, оранжевый с белым	Апельсиновая, мандариновая или пер- сиковая
Зеленый, зеленый с бе- лым	Грушевая, дюшес или южная
Лиловый, лиловый с бе- лым	Вишневая или сливовая
Красный, розовый, крас- ный с белым	Клубничная, земляничная или клюк- венная
Темно-красный, темно- красный с белым	Малиновая или барбарисовая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах

Рецептура карамели, обсыпанной сахаром

Карамель необсыпанная	98,5	—	—	875,00	861,88
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	120,00	119,82
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Итого	—	—	—	1003,00	989,69
Выход	98,67	—	—	1000,00	986,70

Рецептура карамели без обсыпки На 875,0 кг

Карамельная масса	98,5	997,04	982,08	872,41	859,32
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	5,25	5,15
Эссенция	—	4,00	—	3,50	—
Краска разная	—	1,00	—	0,88	—
Итого	—	1008,04	987,96	882,04	864,47
Выход	98,5	1000,0	985,0	875,0	861,88

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамельной массы					
		На 872,41 кг			
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	624,51	623,57
Патока	78,0	357,92	279,18	312,25	243,56
Итого	—	1073,76	993,95	936,76	867,13
Выход	98,5	1000,0	985,0	872,41	859,32
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	752,51	751,38	754,20	753,07
Патока	78,0	312,25	243,56	312,96	244,11
Кислота лимонная	98,0	5,25	5,15	5,27	5,16
Эссенция	—	3,50	—	3,51	—
Краска разная	—	0,88	—	0,88	—
Итого	—	1074,39	1000,09	1076,82	1002,34
Выход	98,67	1000,0	986,70	1000,0	986,70

РЕЦЕПТУРА № 42

Моипансье леденцовое «БАРБАРИС» в сахаре

В форме батончиков. Нетянутое, окрашено в темно-розовый цвет.
В 1 кг содержится не менее 400 штук моипансье.
Влажность 1,4% (+1,1%; —0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная	98,5	—	—	900,67	887,16
Сахар-песок для обсып- ки	99,85	—	—	94,96	94,82
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	7,00	6,99
Итого	—	—	—	1002,63	988,97
Выход	98,6	—	—	1000,0	986,0

Рецептура карамели без обсыпки На 900,67 кг

Карамельная масса . .	98,5	993,06	978,16	894,42	881,00
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	9,01	8,83
Эссенция барбарисовая	—	3,32	—	2,99	—
Эссенция ванильная . .	—	1,10	—	0,99	—
Краска красная	—	0,15	—	0,13	—
Итого	—	1007,63	987,96	907,54	889,83
Выход	98,5	1000,0	985,0	900,67	887,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамельной массы На 894,42 кг					
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	640,26	639,30
Патока	78,0	357,93	279,18	320,14	249,71
Итого	—	1073,77	993,95	960,40	889,01
Выход	98,5	1000,00	985,0	894,42	881,00
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Сахар-песок	99,85	742,22	741,11	743,70	742,58
Патока	78,0	320,14	249,71	320,77	250,20
Кислота лимонная . . .	98,0	9,01	8,83	9,03	8,85
Эссенция барбарисовая .	—	2,99	—	3,00	—
Эссенция ванильная . .	—	0,99	—	0,99	—
Краска красная	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1075,48	999,65	1077,62	1001,63
Выход	98,6	1000,0	986,0	1000,0	986,0

РЕЦЕПТУРА № 43

Карамель леденцовая «ДЮШЕС» в сахаре

В форме батончиков. Нетяннутая, окрашена в зеленый цвет.
В 1 кг содержится не менее 400 штук карамели. Влажность 1,4%
(+1,1%; —0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная	98,5	—	—	900,67	887,16
Сахар-песок для обсып- ки	99,85	—	—	94,96	94,82
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	7,00	6,99
Итого	—	—	—	1002,63	988,97
Выход	98,6	—	—	1000,0	986,0

Рецептура карамели без обсыпки На 900,67 кг

Карамельная масса . .	98,5	993,06	978,16	894,42	881,00
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	9,01	8,83
Эссенция «Дюшес» . . .	—	4,42	—	3,98	—
Краска желтая и синяя	—	0,15	—	0,13	—
Итого	—	1007,63	987,96	907,54	889,83
Выход	98,5	1000,0	985,0	900,67	887,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамельной массы На 894,42 кг					
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	640,26	639,30
Патока	78,0	357,93	279,18	320,14	249,71
Итого	—	1073,77	993,95	960,40	889,01
Выход	98,5	1000,0	985,0	894,42	881,00
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	742,22	741,11	743,70	742,58
Патока	78,0	320,14	249,71	320,77	250,20
Кислота лимонная	98,0	9,01	8,83	9,03	8,85
Эссенция «Дюшес»	—	3,98	—	3,99	—
Краска желтая и синяя . .	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1075,48	999,65	1077,62	1001,63
Выход	98,6	1000,0	986,0	1000,0	986,0

РЕЦЕПТУРА № 44

Монпансье леденцовое «ТЕАТРАЛЬНЫЙ ГОРОШЕК» в сахаре

В форме горошка. Нетянутое, окрашено в различные цвета и ароматизировано соответствующими эссенциями. Выпускается смесью не менее пяти окрасок.

В 1 кг содержится не менее 1100 штук монпансье. Влажность 1,3% (+0,9%; —0,3%).

Цвет монпансье

Желтый
Оранжевый

Зеленый
Лиловый

Красный

Без окраски

Применяемая эссенция

Лимонная или абрикосовая
Апельсиновая, мандариновая или пер-
сиковая

Грушевая или дюшес
Черносмородиновая, сливовая или
вишневая

Малиновая, клубничная, земляничная,
барбарисовая, клюквенная
Яблочная или банановая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели, обсыпанной сахаром

Карамель необсыпанная	98,5	—	—	875,0	861,88
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	120,0	119,82
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	8,0	7,99
Итого	—	—	—	1003,0	989,69
Выход	98,67	—	—	1000,0	986,70

Рецептура карамели без обсыпки На 875,0 кг

Карамельная масса . . .	98,5	997,04	982,08	872,41	859,32
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	5,25	5,15
Эссенция	—	4,00	—	3,50	—
Краска разная	—	1,00	—	0,88	—
Итого	—	1008,04	987,96	882,04	864,47
Выход	98,5	1000,0	985,0	875,0	861,88

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамельной массы На 872,41 кг					
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	624,51	623,57
Патока	78,0	357,92	279,18	312,25	243,56
Итого	—	1073,76	993,95	936,76	867,13
Выход	98,5	1000,0	985,0	872,41	859,32
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	752,51	751,38	754,20	753,07
Патока	78,0	312,25	243,56	312,96	244,11
Кислота лимонная	98,0	5,25	5,15	5,27	5,16
Эссенция	—	3,50	—	3,51	—
Краска разная	—	0,88	—	0,88	—
Итого	—	1074,39	1000,09	1076,82	1002,34
Выход	98,67	1000,0	986,70	1000,0	986,70

РЕЦЕПТУРА № 45

Монпансье леденцовое «МЯТНАЯ ПАЛОЧКА» в сахаре

В форме батончиков.

В 1 кг содержится не менее 400 штук монпансье. Влажность 1,4% (+1,1%; —0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная	98,5	—	—	900,67	887,16
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	94,96	94,82
Сахар-песок для полн- вочного сиропа	99,85	—	—	7,00	6,99
Итого	—	—	—	1002,63	988,97
Выход	98,6	—	—	1000,0	986,0

Рецептура карамели без обсыпки На 900,67 кг

Карамельная масса	98,5	1003,01	987,96	903,38	889,83
Ментол	—	0,34	—	0,31	—
Спирт	—	2,50	—	2,25	—
Масло мятное	—	0,47	—	0,42	—
Итого	—	1006,32	987,96	906,36	889,83
Выход	98,5	1000,0	985,0	900,67	887,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамельной массы На 903,38 кг					
Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	646,68	645,71
Патока	78,0	357,92	279,18	323,34	252,21
Итого	—	1073,76	993,95	970,02	897,92
Выход	98,5	1000,0	985,0	903,38	889,83
Влажность 1,5% (+1,0%; —0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих ве- ществах	в натуре	в сухих ве- ществах
Сахар-песок	99,85	748,64	747,52	750,07	748,94
Патока	78,0	323,34	252,21	323,96	252,69
Ментол	—	0,31	—	0,31	—
Спирт	—	2,25	—	2,25	—
Масло мятное	—	0,42	—	0,42	—
Итого	—	1074,96	999,73	1077,01	1001,63
Выход	98,6	1000,0	986,0	1000,0	986,0

РЕЦЕПТУРА № 46

Монпансье леденцовое «ЦИТРУСОВЫЕ ПАЛОЧКИ» в сахаре

В форме батончиков, бледно-желтого цвета.

В 1 кг содержится не менее 400 штук монпансье. Влажность 1,4% (+1,1%; —0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная	98,50	—	—	900,67	887,16
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	94,96	94,82
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	7,00	6,99
Итого	—	—	—	1002,63	988,97
Выход	98,6	—	—	1000,0	986,0

Рецептура карамели без обсыпки На 900,67 кг

Карамельная масса . .	98,5	993,03	978,13	894,39	880,97
Кислота лимонная . . .	98,0	10,03	9,83	9,03	8,85
Эссенция цитрусовая . .	—	4,00	—	3,60	—
Краска желтая	—	0,75	—	0,67	—
Итого	—	1007,81	987,96	907,69	889,82
Выход	98,5	1000,0	985,0	900,67	887,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамельной массы На 894,39 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	640,24	639,28
Патока	78,0	357,92	279,18	320,12	249,69
Итого	—	1073,76	993,95	960,36	888,97
Выход	98,5	1000,0	985,0	894,39	880,97
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	742,20	741,09	743,67	742,55
Патока	78,0	320,12	249,69	320,78	250,21
Кислота лимонная	98,0	9,03	8,85	9,05	8,87
Эссенция цитрусовая	—	3,60	—	3,61	—
Краска желтая	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1075,62	999,63	1077,78	1001,63
Выход	98,6	1000,0	986,0	1000,0	986,0

РЕЦЕПТУРА № 47

Карамель «РАДУГА», открытая, расфасованная в полиэтиленовые мешочки

В форме квадратных таблеток. Тянутая, с полосками и жилками разных цветов.

В 1 кг содержится не менее 240 штук карамели. Влажность 1,5% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,5	—	—	993,0	978,11
Кислота лимонная	98,0	—	—	10,0	9,8
Эссенция	—	—	—	4,0	—
Краска разная	—	—	—	0,2	—
Итого	—	—	—	1007,2	987,91
Выход	98,5	—	—	1000,0	985,00

Рецептура карамельной массы На 993,0 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	710,83	709,76
Патока	78,00	357,92	279,18	355,41	277,22
Итого	—	1073,76	993,95	1066,24	986,98
Выход	98,5	1000,0	985,0	993,0	978,11
Влажность 1,5% (+1,0%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	710,83	709,76	713,0	712,0
Патока	78,0	355,41	277,22	356,6	278,2
Кислота лимонная	98,0	10,0	9,8	10,0	9,8
Эссенция	—	4,0	—	4,0	—
Краска разная	—	0,2	—	0,2	—
Итого	—	1080,44	996,78	1083,8	1000,0
Выход	98,5	1000,0	985,0	1000,0	985,0

РЕЦЕПТУРА № 48

Карамель леденцовая «У ЛУКОМОРЬЯ» (с кунжутом),
завернутая в тюбики

В форме таблеток. Нетяннутая, неокрашенная, с добавлением кунжутного семени.

Вес тюбика до 50 г. Вес карамели в тюбиках указывается на этикетке. Влажность 2,0% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,5	—	—	580,00	571,30
Кунжут жареный . . .	97,5	—	—	365,08	355,95
Молоко сухое цельное . . .	95,0	—	—	30,81	29,27
Масло сливочное . . .	84,0	—	—	31,47	26,43
Ванилин	—	—	—	0,24	—
Итого	—	—	—	1007,60	982,95
Выход	98,0	—	—	1000,0	980,0

Рецептура карамельной массы

На 580,0 кг

Сахар-песок	99,85	715,84	714,77	415,19	414,57
Патока	78,0	357,92	279,18	207,59	161,92
Итого	—	1073,76	993,95	622,78	576,49
Выход	98,5	1000,0	985,0	580,00	571,30

Влажность 1,5% (+1%;
-0,5%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	415,19	414,57	419,20	418,57
Патока	78,0	207,59	161,92	209,59	163,48
Кунжут жареный	97,5	365,08	355,95	368,60	359,38
Молоко сухое цельное	95,0	30,81	29,27	31,11	29,55
Масло сливочное	84,0	31,47	26,43	31,76	26,68
Ванилин	—	0,24	—	0,24	—
Итого	—	1050,38	988,14	1060,50	997,66
Выход	98,0	1000,0	980,00	1000,0	980,0

II. КАРАМЕЛЬ С ФРУКТОВО-ЯГОДНЫМИ
НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 49

Карамель «ВИКТОРИЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, розового цвета. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 10 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,7%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,20

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,46	184,44
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,01	3,93
Эссенция клубничная	—	4,00	—	2,67	—
Краска красная . . .	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,72	988,91	716,57	660,59
Выход	98,00	1000,0	980,0	668,0	654,64

Влажность 2,0% (+1,0%;
-0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	189,31	189,03
Патока	78,0	282,55	220,39	94,65	73,83
Пюре яблочное	10,0	370,00	37,00	123,95	12,39
Пюре клубничное	10,0	180,00	18,00	60,30	6,03
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция клубничная	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1421,55	847,64	476,22	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	662,24	661,25	666,08	665,08
Патока	78,0	331,11	258,27	333,04	259,77
Пюре яблочное	10,0	123,95	12,39	124,62	12,46
Пюре клубничное	10,0	60,30	6,03	60,65	6,06
Кислота лимонная	98,0	4,01	3,93	4,03	3,95
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,75	2,70
Эссенция клубничная	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1192,79	944,55	1199,67	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,20	1000,0	933,20

РЕЦЕПТУРА № 50

Карамель «ПУНШЕВАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, желтого цвета
Начинка яблочная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели.
Влажность 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,46	184,44
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,01	3,93
Эссенция пуншевая или ромовая	—	4,00	—	2,67	—
Краска желтая	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,72	988,91	716,57	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,00	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
		На 335,0 кг			
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	189,31	189,03
Патока	78,0	282,55	220,39	94,65	73,83
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	184,25	18,43
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция пуншевая или ромовая	—	3,90	—	1,31	—
Итого					
Выход	84,0	1421,55	847,64	476,22	283,97
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					
		1000,0	840,0	335,0	281,4

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	662,24	661,25	666,08	665,08
Патока	78,0	331,11	258,27	333,04	259,77
Пюре яблочное	10,0	184,25	18,42	185,27	18,53
Кислота лимонная	98,0	4,01	3,93	4,03	3,95
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,75	2,70
Эссенция пуншевая или ромовая	—	3,98	—	4,00	—
Краска желтая	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1192,79	944,55	1199,67	950,03
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 51

Карамель «ФРУКТОВО-ЯГОДНЫЙ БУКЕТ», завернутая

Форма удлинненно-овальная. Оболочка тянутая, окрашена в разные цвета соответственно вкусу начинки или без окраски. Начинка фруктовая или фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Цвет оболочки

Применяемая эссенция

Розовый	Малиновая, земляничная, клубничная, клюквенная
Желтый или оранжевый	Абрикосовая, апельсиновая, мандариновая
Лиловый	Вишневая, черносмородиновая, сливовая
Без окраски	Яблочная или банановая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,46	184,44
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,01	3,93
Эссенция	—	4,0	—	2,67	—
Краска красная, синяя и желтая	—	1,00	—	0,67	—
Итого	—	1072,97	988,91	716,74	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	189,31	189,03
Патока	78,0	282,55	220,39	94,65	73,83
Пюре яблочное	10,0	370,00	37,00	123,95	12,39
Пюре фруктовое или ягодное	10,0	180,00	18,00	60,30	6,03
Кислота молочная	40,0	20,0	8,00	6,70	2,68
Добавление Эссенция	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1421,55	847,64	476,22	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,40
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	662,24	661,25	666,09	665,09
Патока	78,0	331,11	258,27	333,04	259,77
Пюре яблочное	10,0	123,95	12,39	124,60	12,46
Пюре фруктовое или ягодное	10,0	60,30	6,03	60,65	6,06
Кислота лимонная	98,0	4,01	3,93	4,02	3,94
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,75	2,70
Эссенция	—	3,98	—	4,00	—
Краска синяя, красная и желтая	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1192,96	944,55	1199,82	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 52

Карамель «ЛЕСНАЯ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка тянутая, белого, розового или зеленого цветов. Начинка клюквенная.

В 1 кг содержится не менее 120 штук завернутой карамели. Влажность 6,90% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	84,0	—	—	350,0	294,00
Итого	—	—	—	1003,0	933,94
Выход	93,11	—	—	1000,0	931,1

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	462,31	461,62
Патока	78,0	353,99	276,11	231,16	180,30
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	3,92	3,84
Эссенция клюквенная	—	4,00	—	2,61	—
Краска желтая, красная и синяя	—	0,75	—	0,49	—
Итого	—	1072,72	988,91	700,49	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	564,96	564,11	197,74	197,44
Патока	78,00	282,48	220,33	98,87	77,12
Пюре яблочное	10,0	300,00	30,00	105,00	10,50
Пюре клюквенное	8,0	375,00	30,00	131,25	10,50
Кислота молочная	40,0	8,00	3,20	2,80	1,12
Добавление					
Эссенция клюквенная	—	3,93	—	1,37	—
Итого	—	1534,37	847,64	537,03	296,68
Выход	84,0	1000,0	840,0	350,0	294,0
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	660,05	659,06	663,86	662,86
Патока	78,0	330,03	257,42	331,94	258,91
Пюре яблочное	10,0	105,00	10,50	105,60	10,56
Пюре клюквенное	8,0	131,25	10,50	132,00	10,56
Кислота лимонная	98,0	3,92	3,84	3,94	3,86
Кислота молочная	40,0	2,80	1,12	2,83	1,13
Эссенция клюквенная	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная, желтая и синяя	—	0,49	—	0,49	—
Итого	—	1237,52	942,44	1244,66	947,88
Выход	93,11	1000,00	931,1	1000,0	931,1

РЕЦЕПТУРА № 53

Карамель «АПЕЛЬСИН», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик), удлинненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, оранжевого цвета. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,20

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,0	8,82	6,01	5,89
Эссенция апельсиновая	—	4,0	—	2,67	—
Краска красная и желтая	—	1,0	—	0,67	—
Итого	—	1072,79	988,90	716,62	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	535,56	534,76	179,41	179,14
Патока	78,0	267,78	208,87	89,71	69,97
Пюре яблочное	10,0	510,00	51,00	170,85	17,09
Припас апельсиновый	60,0	75,00	45,00	25,13	15,08
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция апельсиновая	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1412,24	847,63	473,11	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,40
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	650,92	649,94	654,69	653,71
Патока	78,0	325,47	253,86	327,35	255,33
Пюре яблочное	10,0	170,85	17,09	171,90	17,19
Припас апельсиновый	60,0	25,13	15,08	25,28	15,17
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,74	2,70
Эссенция апельсиновая	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная и желтая	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1189,73	944,54	1196,67	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,20

РЕЦЕПТУРА № 54

Карамель «ЛИМОН», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик), удлиненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, желтого цвета. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция лимонная	—	4,00	—	2,67	—
Краска желтая	—	1,00	—	0,67	—
Итого	—	1072,79	988,90	716,62	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	535,56	534,78	179,41	179,14
Патока	78,0	267,78	208,87	89,71	69,97
Пюре яблочное	10,0	510,00	51,00	170,85	17,09
Припас лимонный	60,0	75,00	45,00	25,13	15,08
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция лимонная	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1412,24	847,63	473,11	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	650,92	649,94	654,69	653,71
Патока	78,0	325,47	253,86	327,35	255,33
Пюре яблочное	10,0	170,85	17,09	171,90	17,19
Припас лимонный	60,0	25,13	15,08	25,28	15,17
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,74	2,70
Эссенция лимонная	—	3,98	—	4,00	—
Краска желтая	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1189,73	944,54	1196,67	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 55

Карамель «ВИШНЯ», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик), удлиненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, красно-лилового цвета. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция вишневая	—	4,00	—	2,67	—
Краска красная и синяя	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,54	988,90	716,45	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,60	560,66	188,10	187,82
Патока	78,0	280,75	218,98	94,05	73,36
Пюре яблочное	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Пюре вишневое	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция вишневая	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1466,15	847,64	491,16	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,40
Влажность 16% (+2,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	659,61	658,62	663,44	662,44
Патока	78,0	329,81	257,25	331,72	258,74
Пюре яблочное	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Пюре вишневое	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,74	2,70
Эссенция вишневая	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная и синяя	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1207,61	944,54	1214,64	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 56

Карамель «МАЛИНА», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик), удлиненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, красного или розового цвета. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция малиновая	—	4,00	—	2,67	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,54	988,90	716,45	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,50	560,66	188,10	187,82
Патока	78,0	280,75	218,98	94,05	73,36
Пюре яблочное	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Пюре малиновое	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция малиновая	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1466,15	847,64	491,16	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	659,61	658,62	663,44	662,44
Патока	78,0	329,81	257,25	331,72	258,74
Пюре яблочное	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Пюре малиновое	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,74	2,70
Эссенция малиновая	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1207,61	944,54	1214,64	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 57

Карамель «КЛЮКВА», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик), удлиненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, красного цвета. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция клюквенная	—	4,00	—	2,67	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,54	988,90	716,45	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	564,96	564,11	189,26	188,98
Патока	78,0	282,48	220,33	94,63	73,81
Пюре яблочное	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Пюре клюквенное	8,0	375,0	30,00	125,63	10,05
Кислота молочная	40,0	8,00	3,20	2,68	1,07
Дополнение					
Эссенция клюквенная	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1534,34	847,64	514,01	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	660,77	659,78	664,61	663,61
Патока	78,0	330,39	257,70	332,30	259,19
Пюре яблочное	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Пюре клюквенное	8,0	125,63	10,05	126,40	10,11
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	2,68	1,07	2,70	1,08
Эссенция клюквенная	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1230,46	944,54	1237,65	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 58

Карамель «ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик), удлиненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, темно-лилового цвета. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,8	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,20

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция черносмородиновая	—	3,95	—	2,64	—
Краска красная и синяя	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,49	988,90	716,42	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Карамель «СЛИВА», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик), удлиненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, лилового цвета. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,7% (+1,7%; -1,0%).

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	564,96	564,11	189,26	188,98
Патока	78,0	282,48	220,33	94,63	73,81
Пюре яблочное	10,0	300,0	30,00	100,50	10,05
Пюре черносмородиновое	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Кислота молочная	40,0	8,00	3,20	2,68	1,07
Добавление					
Эссенция черносмородиновая	—	3,95	—	1,32	—
Итого	—	1459,39	847,64	488,89	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Влажность 16% (+3,0%; -2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	660,77	659,78	664,61	663,61
Патока	78,0	330,39	257,70	332,29	259,19
Пюре яблочное	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Пюре черносмородиновое	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	2,68	1,07	2,70	1,08
Эссенция черносмородиновая	—	3,96	—	3,98	—
Краска красная и синяя	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1205,31	944,54	1212,32	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,20	1000,0	933,20

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция сливовая	—	4,00	—	2,67	—
Краска красная и синяя	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,54	988,90	716,45	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,50	560,66	188,10	187,82
Патока	78,0	280,75	218,98	94,05	73,36
Пюре яблочное	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Пюре сливовое	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция сливовая	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1466,15	847,64	491,16	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавершенной карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	659,61	658,62	663,44	662,44
Патока	78,0	329,81	257,25	331,72	258,74
Пюре яблочное	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Пюре сливовое	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,74	2,70
Эссенция сливовая	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная и синяя	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1207,61	944,54	1214,64	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 60

Карамель «ЯБЛОКО», завернутая

Форма продолговатая (киринчик), удлиненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, неокрашенная. Начинка яблочная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция яблочная	—	3,95	—	2,64	—
Итого	—	1071,74	988,90	715,92	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	189,31	189,03
Патока	78,0	282,55	220,39	94,65	73,83
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	184,25	18,42
Кислота молочная . . .	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция яблочная . . .	—	3,95	—	1,32	—
Итого	—	1421,60	847,64	476,23	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	660,82	659,83	664,66	663,66
Патока	78,0	330,41	257,72	332,33	259,22
Пюре яблочное	10,0	184,25	18,42	185,30	18,53
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,74	2,70
Эссенция яблочная	—	3,96	—	3,98	—
Итого	—	1192,15	944,54	1199,05	950,03
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 61

Карамель «АБРИКОС», завернутая

В форме подушечек или продолговатая (кирпичик). Оболочка нетяннутая или тянутая оранжевого цвета. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,20

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,0	8,82	6,01	5,89
Эссенция абрикосовая . . .	—	4,00	—	2,67	—
Краска красная и желтая	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,54	988,90	716,45	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка и начинки					
Сахар-песок	99,85	561,50	560,66	188,10	187,82
Патока	78,0	280,75	218,98	94,05	73,36
Пюре яблочное	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Пюре абрикосовое	10,0	300,00	30,00	100,50	10,05
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция абрикосовая	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1466,15	847,64	491,16	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,40
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	659,61	658,62	663,44	662,44
Патока	78,0	329,81	257,25	331,72	258,74
Пюре яблочное	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Пюре абрикосовое	10,0	100,50	10,05	101,10	10,11
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,74	2,70
Эссенция абрикосовая	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная и желтая	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1207,61	944,54	1214,64	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 62

Карамель «МАНДАРИН», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик), удлиненно-овальная или типа лопатки. Оболочка нетяннутая или тянутая, оранжевого цвета. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция мандариновая	—	4,0	—	2,67	—
Краска красная и желтая	—	1,00	—	0,67	—
Итого	—	1072,79	988,90	716,62	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,00	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки

Сахар-песок	99,85	535,56	534,76	179,41	179,14
Патока	78,0	267,78	208,87	89,71	69,97
Пюре яблочное	10,0	510,00	51,00	170,85	17,09
Припас мандариновый	60,0	75,00	45,00	25,13	15,08
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68

Добавление

Эссенция мандариновая	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1412,24	847,63	473,11	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4

Влажность 16% (+3,0%;
—2,0%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веще- ств, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	650,92	649,94	654,69	653,71
Патока	78,0	325,47	253,86	327,35	255,33
Пюре яблочное	10,0	170,85	17,09	171,90	17,19
Припас мандариновый	60,0	25,13	15,08	25,28	15,17
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,74	2,70
Эссенция мандариновая	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная и жел- тая	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1189,73	944,54	1196,67	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 63

Карамель «БРУСНИКА», завернутая

В форме продолговатой подушечки. Оболочка тянутая, розового цвета. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 6,9% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	84,0	—	—	350,0	294,0
Итого	—	—	—	1003,00	933,94
Выход	93,12	—	—	1000,0	931,2

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	462,31	461,62
Патока	78,0	353,99	276,11	231,16	180,30
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,92	3,84
Эссенция брусничная	—	4,00	—	2,61	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,72	988,91	700,50	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	197,78	197,48
Патока	78,0	282,55	220,39	98,89	77,13

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Пюре яблочное	10,0	370,00	37,00	129,50	12,95
Пюре брусничное	10,0	180,00	18,00	63,00	6,30
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	7,00	2,80
Добавление Эссенция брусничная	—	3,92	—	1,37	—
Итого	—	1421,57	847,64	497,54	296,66
Выход	84,0	1000,0	840,0	350,0	294,0
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	660,09	659,10	663,97	662,97
Патока	78,0	330,05	257,43	331,99	258,95
Пюре яблочное	10,0	129,50	12,95	130,20	13,02
Пюре брусничное	10,0	63,00	6,30	63,40	6,34
Кислота лимонная	98,0	3,92	3,84	3,94	3,86
Кислота молочная	40,0	7,00	2,80	7,05	2,82
Эссенция брусничная	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1198,04	942,42	1205,05	947,96
Выход	93,12	1000,0	931,2	1000,0	931,2

РЕЦЕПТУРА № 64

Карамель «КИЗИЛ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка тянутая, розового цвета. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,9% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	84,0	—	—	350,0	294,00
Итого	—	—	—	1003,0	933,94
Выход	93,12	—	—	1000,0	931,20

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	462,31	461,62
Патока	78,0	353,99	276,11	231,16	180,30
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,92	3,84
Эссенция кизилловая	—	4,00	—	2,61	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,72	988,91	700,50	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	197,78	197,48
Патока	78,0	282,55	220,39	98,89	77,13

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пюре яблочное	10,0	370,00	37,00	129,50	12,95
Пюре кизыловое	10,0	180,00	18,00	63,00	6,30
Добавления					
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	7,00	2,80
Эссенция кизыловая	—	3,90	—	1,37	—
Итого	—	1421,55	847,64	497,54	296,66
Выход	84,0	1000,0	840,0	350,0	294,0
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	660,09	659,10	663,97	662,97
Патока	78,0	330,05	257,43	331,99	258,95
Пюре яблочное	10,0	129,50	12,95	130,20	13,02
Пюре кизыловое	10,0	63,00	6,30	63,40	6,34
Кислота лимонная	98,0	3,92	3,84	3,94	3,86
Кислота молочная	40,0	7,00	2,80	7,05	2,82
Эссенция кизыловая	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1198,04	942,42	1205,05	947,96
Выход	93,12	1000,0	931,2	1000,0	931,2

РЕЦЕПТУРА № 65

Карамель «ГРУША», завернутая

В форме подушечек. Оболочка тянутая, зеленоватого цвета. Начинка яблочная.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,9% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	84,0	—	—	350,0	294,00
Итого	—	—	—	1003,0	933,94
Выход	93,12	—	—	1000,0	931,20

Рецептура карамельной массы На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	462,31	461,62
Патока	78,0	353,99	276,11	231,16	180,30
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,92	3,84
Эссенция грушевая	—	4,00	—	2,61	—
Краска желтая и синяя	—	0,50	—	0,33	—
Итого	—	1072,47	988,91	700,33	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 350,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	197,78	197,48
Патока	78,0	282,55	220,39	98,89	77,13

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	192,50	19,25
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	7,00	2,80
Добавленне					
Эссенция грушевая	—	3,90	—	1,37	—
Итого	—	1421,55	847,64	497,54	296,66
Выход	84,0	1000,0	840,0	350,0	294,0
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	660,09	659,10	663,99	662,99
Патока	78,0	330,05	257,43	331,99	258,95
Пюре яблочное	10,0	192,50	19,25	193,63	19,36
Кислота лимонная	98,0	3,92	3,84	3,94	3,86
Кислота молочная	40,0	7,00	2,80	7,05	2,82
Эссенция грушевая	—	3,98	—	4,00	—
Краска желтая и синяя	—	0,33	—	0,33	—
Итого	—	1197,87	942,42	1204,93	947,98
Выход	93,12	1000,0	931,20	1000,0	931,2

РЕЦЕПТУРА № 66

Карамель «ЛИМОНЧИКИ», завернутая

В форме шариков. Оболочка тянутая, желтого цвета. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 180 штук завернутой карамели. Влажность 6,3% (+1,6%; —0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	702,46	688,41
Начинка	84,0	—	—	299,77	251,81
Итого	—	—	—	1002,23	940,22
Выход	93,74	—	—	1000,0	937,4

Рецептура карамельной массы На 702,46 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	495,84	495,10
Патока	78,0	352,93	275,29	247,92	193,38
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,32	6,19
Краска желтая	—	0,75	—	0,53	—
Итого	—	1068,54	988,91	750,61	694,67
Выход	98,0	1000,0	980,0	702,46	688,41
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 299,77 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	506,48	505,72	151,83	151,60

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	253,24	197,53	75,91	59,21
Пюре яблочное	10,0	457,80	45,78	137,23	13,72
Припас лимонный	60,0	151,00	90,60	45,27	27,16
Добавления					
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,00	2,40
Эссенция лимонная	—	3,90	—	1,17	—
Итого	—	1392,42	847,63	417,41	254,09
Выход	84,0	1000,0	840,0	299,77	251,81
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	647,67	646,70	651,45	650,47
Патока	78,0	323,83	252,59	325,72	254,06
Пюре яблочное	10,0	137,23	13,72	138,03	13,80
Припас лимонный	60,0	45,27	27,16	45,53	27,32
Кислота лимонная	98,0	6,32	6,19	6,36	6,23
Кислота молочная	40,0	6,00	2,40	6,03	2,41
Эссенция лимонная	—	1,17	—	1,18	—
Краска желтая	—	0,53	—	0,53	—
Итого	—	1168,02	948,76	1174,83	954,29
Выход	93,74	1000,0	937,4	1000,0	937,4

РЕЦЕПТУРА № 67

Карамель «ГИНТАРЕЛИС» («ЯНТАРЧИК»), завернутая

В форме кирпичиков, с рисунком на поверхности, отформована на ротационных машинах. Оболочка тянутая, желтого цвета. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 160 штук завернутой карамели. Влажность 5,9% (+1,1%; —0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса	98	—	—	724,04	709,56
Начинка	84	—	—	280,0	235,20
Итого	—	—	—	1004,04	944,76
Выход	94,1	—	—	1000,0	941,0

Рецептура карамели

Рецептура карамельной массы На 724,04 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	512,60	511,83
Патока	78,0	353,99	276,11	256,30	199,91
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,34	4,25
Краска желтая	—	0,15	—	0,11	—
Эссенция лимонная	—	4,0	—	2,90	—
Итого	—	1072,12	988,91	776,25	715,99
Выход	98,0	1000,0	980,0	724,04	709,56
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 280 кг

Сахар-песок	99,85	322,29	321,81	90,24	90,10
-----------------------	-------	--------	--------	-------	-------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	408,78	318,85	114,46	89,28
Лимонная подварка	69,0	225,95	155,91	63,27	43,66
Яблочное пюре	10,0	510,5	51,05	142,94	14,29
Лимонная эссенция	—	4,0	—	1,12	—
Итого	—	1471,52	847,62	412,03	237,33
Выход	84,0	1000,0	840,0	280,0	235,2
Влажность 16% (+3%; —2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	602,84	601,93	605,56	604,65
Патока	78,0	370,76	289,19	372,42	290,49
Лимонная кислота	98,0	4,34	4,25	4,36	4,27
Лимонная подварка	69,0	63,27	43,66	63,56	43,86
Яблочное пюре	10,0	142,94	14,29	143,50	14,35
Эссенция лимонная	—	4,02	—	4,00	—
Краска желтая	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	1188,28	953,32	1193,51	957,62
Выход	94,1	1000,0	941,0	1000,0	941,0

РЕЦЕПТУРА № 68

Карамель «ВИШНЕВЫЙ САД», завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тянутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка фруктовая, из вишневого пюре.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,3% (+2,0%; —0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса	98,0	—	—	693,00	679,14
Начинка	84,0	—	—	310,00	260,40
Итого	—	—	—	1003,00	939,54
Выход	93,67	—	—	1000,0	936,70

Рецептура карамели

Рецептура карамельной массы

На 693,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	577,04	576,17	399,89	399,29
Патока	78,0	257,73	201,03	178,61	139,31
Молоко сгущенное	74,0	251,80	186,33	174,50	129,13
Масло сливочное	84,0	29,99	25,19	20,78	17,45
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,14	0,13
Добавление при разделке					
Эссенция вишневая	—	4,03	—	2,79	—
Итого	—	1120,79	988,91	776,71	685,31
Выход	98,0	1000,0	980,0	693,0	679,14
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 310,0 кг			
Сахар-песок	99,85	567,09	566,24	175,80	175,54
Патока	78,0	283,54	221,16	87,90	68,56
Пюре вишневое	10,0	602,27	60,23	186,70	18,67
Итого	—	1452,90	847,63	450,40	262,77
Выход	84,0	1000,0	840,0	310,0	260,4
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	575,69	574,83	579,03	578,16
Патока	78,0	266,50	207,87	268,05	209,08
Молоко сгущенное	74,0	174,50	129,13	175,50	129,87
Масло сливочное	84,0	20,78	17,45	20,90	17,56
Пюре вишневое	10,0	186,70	18,67	187,78	18,78
Соль пищевая	96,5	0,14	0,13	0,14	0,13
Эссенция вишневая	—	2,80	—	2,81	—
Итого	—	1227,11	948,08	1234,21	953,58
Выход	93,67	1000,0	936,7	1000,0	936,7

РЕЦЕПТУРА № 69

Карамель «КРАСНАЯ МАЛИНА», завернутая

В форме подушечек или удлиненно-овальная. Оболочка неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка малиновая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,3% (+2,0%; —0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	693,0	679,14
Начинка	84,0	—	—	310,0	260,40
Итого	—	—	—	1003,0	939,54
Выход	93,67	—	—	1000,0	936,70

Рецептура карамельной массы На 693,0 кг

Сахар-песок	99,85	577,03	576,16	399,88	399,28
Патока	78,0	257,72	201,02	178,60	139,31
Молоко сгущенное	74,0	251,80	186,33	174,50	129,13
Масло сливочное	84,0	30,00	25,20	20,79	17,46
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,14	0,13
Эссенция ванильная	—	4,00	—	2,77	—
Итого	—	1120,75	988,90	776,68	685,31
Выход	98,0	1000,0	980,0	693,0	679,14
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%).					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 310,0 кг			
Сахар-песок	99,85	567,09	566,24	175,80	175,54
Патока	78,0	283,54	221,16	87,90	68,56
Пюре малиновое	10,0	602,30	60,23	186,71	18,67
Итого	—	1452,93	847,63	450,41	262,77
Выход	84,0	1000,0	840,0	310,0	260,4
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	575,68	574,82	579,02	578,15
Патока	78,0	266,50	207,87	268,05	209,08
Молоко сгущенное . . .	74,0	174,50	129,13	175,51	129,88
Масло сливочное . . .	84,0	20,79	17,46	20,90	17,56
Соль пищевая	96,5	0,14	0,13	0,14	0,13
Пюре малиновое	10,0	186,71	18,67	187,80	18,78
Эссенция ванильная . .	—	2,77	—	2,79	—
Итого	—	1227,09	948,08	1234,21	953,58
Выход	93,67	1000,0	936,7	1000,0	976,7

РЕЦЕПТУРА № 70

Карамель «КИШИНЕВСКАЯ», завернутая

Форма продолговатая или удлинненно-овальная. Оболочка тянутая, желтого цвета с красными и зелеными полосами. Начинка фруктовая, с добавлением жареного ореха.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 5,0% (+1,8%; —0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	693,67	679,80
Начинка фруктово-оре- ховая	88,0	—	—	310,30	273,06
Итого	—	—	—	1003,97	952,86
Выход	95,0	—	—	1000,0	950,0

Рецептура карамельной массы На 693,67 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	712,29	711,22	494,09	493,35
Патока	78,0	356,14	277,79	247,04	192,69
Добавления при разделке					
Эссенция ванильная . .	—	4,03	—	2,80	—
Краска красная, желтая и синяя	—	0,70	—	0,49	—
Итого	—	1073,16	989,01	744,42	686,04
Выход	98,0	1000,0	980,0	693,67	679,8
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 310,3 кг

Начинка фруктово-ягод- ная	84,0	709,89	596,31	220,28	185,03
Орех жареный	97,5	292,78	285,46	90,85	88,58

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Вино	—	31,06	—	9,64	—
Итого	—	1033,73	881,77	320,77	273,61
Выход	88,0	1000,0	880,0	310,30	273,06
Влажность 12% (+3,0%; —1,0%)					

Рецептура фруктово-ягодной начинки На 220,28 кг

Сахар-песок	99,85	561,36	560,52	123,66	123,47
Патока	78,0	280,88	219,09	61,87	48,26
Пюре яблочное	10,0	300,10	30,01	66,11	6,61
Пюре абрикосовое	10,0	300,10	30,01	66,11	6,61
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	4,40	1,76

Итого	—	1462,44	847,63	322,15	186,71
Выход	84,0	1000,0	840,0	220,28	185,03

Влажность 16% (+3,0%;
—2,0%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	617,75	616,82	621,47	620,54
Патока	78,0	308,91	240,95	310,76	242,39
Пюре яблочное	10,0	66,11	6,61	66,50	6,65
Пюре абрикосовое	10,0	66,11	6,61	66,50	6,65
Ядро ореха жареного	97,5	90,85	88,58	91,38	89,10
Кислота молочная	40,0	4,40	1,76	4,42	1,77
Вино	—	9,64	—	9,70	—
Эссенция ванильная	—	2,80	—	2,82	—
Краска красная, сняя и желтая	—	0,49	—	0,49	—
Итого	—	1167,06	961,33	1174,04	967,10
Выход	95,0	1000,0	950,0	1000,0	950,0

РЕЦЕПТУРА № 71

Карамель «МАЛИНОВАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, окрашена в
красный цвет. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели.
Влажность карамели 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	667,84	654,48
Начинка	84,0	—	—	334,92	281,33
Итого	—	—	—	1002,76	935,81
Выход	93,3	—	—	1000,0	933,0

Рецептура карамельной массы На 667,84 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,97	706,91	472,81	472,10
Патока	78,0	353,99	276,11	236,41	184,40
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,01	3,93
Эссенция малиновая	—	4,00	—	2,67	—
Краска красная	—	1,00	—	0,67	—
Итого	—	1072,96	988,90	716,57	660,43
Выход	98,0	1000,0	980,0	667,84	654,48
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 334,92 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,49	560,65	188,05	187,77
Патока	78,0	280,75	218,98	94,03	73,34

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Пюре яблочное	10,0	150,00	15,00	50,24	5,02
Пюре малиновое	10,0	450,00	45,00	150,71	15,07
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление Эссенция малиновая	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1466,14	847,63	491,04	283,88
Выход	84,0	1000,0	840,00	334,92	281,33
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	660,86	659,87	664,71	663,71
Патока	78,0	330,44	257,74	332,36	259,24
Пюре яблочное	10,0	50,24	5,02	50,50	5,05
Пюре малиновое	10,0	150,71	15,07	151,60	15,16
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,75	2,70
Кислота лимонная	98,0	4,01	3,93	4,03	3,95
Эссенция малиновая	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1207,61	944,31	1214,62	949,81
Выход	93,3	1000,0	933,0	1000,0	933,0

РЕЦЕПТУРА № 72

Карамель «ДЕСЕРТНАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, неокрашенная.
Начинка яблочная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели.
Влажность карамели 6,7% (+1,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы На 668,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,46	184,44
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,01	3,93
Эссенция ромовая	—	4,00	—	2,67	—
Итого	—	1071,97	988,91	716,07	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	189,31	189,03
Патока	78,0	282,55	220,39	94,65	73,83

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	184,25	18,42
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция ромовая	—	3,89	—	1,30	—
Итого	—	1421,54	847,64	476,21	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,40
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	662,24	661,25	666,08	665,08
Патока	78,0	331,11	258,27	333,04	259,77
Пюре яблочное	10,0	184,25	18,42	185,30	18,53
Кислота лимонная	98,0	4,01	3,93	4,03	3,95
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,72	2,69
Эссенция ромовая	—	3,97	—	3,99	—
Итого	—	1192,28	944,55	1199,16	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,20	1000,0	933,20

РЕЦЕПТУРА № 73

Карамель «ПРОЛИСОК», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, бледно-лилового цвета. Начинка ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,7% (+1,7%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,20

Рецептура карамельной массы На 668,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,51	470,80
Патока	78,0	352,93	275,28	235,76	183,89
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	9,0	8,82	6,01	5,89
Эссенция ванильная . .	—	4,0	—	2,67	—
Краска красная	—	0,05	—	0,03	—
Краска синяя	—	0,05	—	0,03	—
Итого	—	1071,89	988,9	716,01	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 335 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	520,0	519,22	174,20	173,94
Патока	78,0	358,22	279,41	120,0	93,60
Пюре черничное	10,0	410,0	41,0	137,35	13,74
Кислота молочная	40,0	20,0	8,0	6,70	2,68
Добавление					
Эссенция ванильная	—	4,0	—	1,34	—
Итого	—	1312,22	847,63	439,59	283,96
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Влажность 16% (+3%; 2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	645,71	644,74	649,45	648,48
Патока	78,0	355,76	277,49	357,82	279,10
Пюре черничное	10,0	137,35	13,74	138,20	13,82
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Кислота молочная	40,0	6,70	2,68	6,75	2,70
Эссенция ванильная	—	4,01	—	4,03	—
Краска красная	—	0,03	—	0,03	—
Краска синяя	—	0,03	—	0,03	—
Итого	—	1155,60	944,54	1162,35	950,02
Выход	93,32	1000,00	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 74

Карамель «ЕЖЕВИКА», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Начинка фруктовая с добавлением ежевичного пюре. Оболочка тянутая, неокрашенная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,6% (+1,7%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	672,77	659,31
Начинка	84,0	—	—	330,24	277,4
Итого	—	—	—	1003,01	936,71
Выход	93,39	—	—	1000,0	933,9

Рецептура карамельной массы

На 672,77 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,31	475,59
Патока	78,0	353,99	276,11	238,15	185,76
Добавление при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,04	3,96
Итого	—	1067,97	988,91	718,50	665,31
Выход	98,0	1000,0	980,0	672,77	659,31
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ,	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 330,24 кг

Сахар-песок	99,85	566,15	565,30	186,96	186,68
Патока	78,0	282,48	220,33	93,29	72,77
Пюре яблочное	10,0	310,0	31,0	102,37	10,24
Пюре ежевичное	10,0	310,0	31,0	102,37	10,24
Итого	—	1468,63	847,63	484,99	279,93
Выход	84,0	1000,0	840,0	330,24	277,40
Влажность 16% (+3%; —2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	663,27	662,27	667,12	666,12
Патока	78,0	331,44	258,52	333,37	260,03
Пюре яблочное	10,0	102,37	10,24	103,0	10,30
Пюре ежевичное	10,0	102,37	10,24	103,0	10,30
Кислота лимонная	98,0	4,04	3,96	4,06	3,98
Итого	—	1203,49	945,23	1210,55	950,73
Выход	93,39	1000,0	933,9	1000,0	933,9

РЕЦЕПТУРА № 75

Карамель «ЦУКАТНАЯ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, прозрачная, окрашен-
ная. Начинка фруктовая с цукатами.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влаж-
ность 6,7% (+1,7%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	663,32	650,05
Начинка	84,0	—	—	340,19	285,76
Итого	—	—	—	1003,51	935,81
Выход	93,3	—	—	1000,0	933,0

Рецептура карамельной массы

На 663,32 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	469,62	468,91
Патока	78,0	353,99	276,11	234,81	183,15
Добавления при разделке	>				
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,98	3,90
Краска желтая	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1068,72	988,91	708,91	655,96
Выход	98,0	1000,0	980,00	663,32	650,05
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 340,19 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	570,64	569,78	194,13	193,84
Патока	78,0	171,18	133,52	58,23	45,42
Пюре яблочное	10,0	450,60	45,06	153,29	15,33
Кислота молочная	40,0	19,93	7,97	6,78	2,71

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Цукат арбузный	82,0	55,67	45,65	18,94	15,53
Цукат дыни	82,0	55,67	45,65	18,94	15,53
Добавления					
Эссенция цитрусовая . .	—	5,71	—	1,94	—
Спирт	—	22,83	—	7,77	—
Итого	—	1352,23	847,63	460,02	288,36
Выход	84,0	1000,0	840,00	340,19	285,76
Влажность 16% (+3%; 2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	663,75	662,75	667,60	666,60
Патока	78,0	293,04	228,57	294,75	229,90
Пюре яблочное	10,0	153,29	15,33	154,20	15,42
Цукат арбузный	82,0	18,94	15,53	19,05	15,62
Цукат дыни	82,0	18,94	15,53	19,05	15,62
Кислота молочная	40,0	6,78	2,71	6,83	2,73
Кислота лимонная	98,0	3,98	3,90	4,00	3,92
Спирт	—	7,76	—	7,80	—
Эссенция цитрусовая . . .	—	1,94	—	1,95	—
Краска желтая	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1168,92	944,32	1175,73	949,81
Выход	93,3	1000,0	933,0	1000,0	933,0

РЕЦЕПТУРА № 76

Карамель «МИЧУРИНСКАЯ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, лилового цвета. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 6,89% (+1,7%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	84,0	—	—	350,0	294,0
Итого	—	—	—	1003,0	933,94
Выход	93,11	—	—	1000,0	931,10

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	462,31	461,62
Патока	78,0	353,99	276,11	231,16	180,30
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	3,92	3,84
Эссенция черносмороди- новая	—	4,0	—	2,61	—
Краска красная или си- няя	—	0,2	—	0,13	—
Итого	—	1072,17	988,91	700,13	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,00	653,0	639,94
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	564,95	564,10	197,73	197,43
Патока	78,0	282,48	220,33	98,87	77,12

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Пюре яблочное	10,0	300,0	30,0	105,0	10,5
Пюре черносмородиновое	10,0	300,0	30,0	105,0	10,5
Кислота молочная	40,0	8,0	3,2	2,8	1,12
Добавление при разделке					
Эссенция черносмороди- новая	—	4,0	—	1,4	—
Итого	—	1459,43	847,63	510,80	296,67
Выход	84,0	1000,0	840,0	350,0	294,0
Влажность 16% (+3%; —2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	660,04	659,05	663,86	662,86
Патока	78,0	330,03	257,42	331,94	258,91
Пюре яблочное	10,0	105,0	10,5	105,6	10,56
Пюре черносмородиновое	10,0	105,0	10,5	105,6	10,56
Кислота лимонная	98,0	3,92	3,84	3,94	3,86
Кислота молочная	40,0	2,8	1,12	2,83	1,13
Эссенция черносмороди- новая	—	4,01	—	4,03	—
Краска красная или си- няя	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1210,93	942,43	1217,93	947,88
Выход	93,11	1000,0	931,10	1000,0	931,10

РЕЦЕПТУРА № 77

Карамель «ШАРАДА», глазированная шоколадом, завернутая

Форма удлинненно-овальная. Оболочка тянутая мягкая, помадо-образной консистенции, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность 9,6% (+1,4%; —0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамель неглазирован- ная	87,5	—	—	753,00	658,87
Шоколадная глазурь . . .	99,1	—	—	251,75	249,48
Итого	—	—	—	1004,75	908,35
Выход	90,38	—	—	1000,0	903,8

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазирован- ная	87,5	—	—	753,00	658,87
Шоколадная глазурь . . .	99,1	—	—	251,75	249,48
Итого	—	—	—	1004,75	908,35
Выход	90,38	—	—	1000,0	903,8

Рецептура неглазированной карамели На 753,0 кг

Карамельная масса	98,0	663,07	649,81	499,29	489,30
Начинка	67,0	340,03	227,82	256,04	171,55
Итого	—	1003,10	877,63	755,33	660,85
Выход	87,5	1000,0	875,0	753,0	658,87

Рецептура карамельной массы На 499,29 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	353,49	352,96
Патока	78,0	353,99	276,11	176,74	137,86
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	2,99	2,93
Эссенция малиновая . . .	—	4,00	—	2,00	—
Итого	—	1071,97	988,91	535,22	493,75
Выход	98,0	1000,0	980,0	499,29	489,3
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 256,04 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	448,70	448,03	114,89	114,72
Патока	78,0	224,34	174,99	57,44	44,80
Пюре яблочное	10,0	239,75	23,98	61,38	6,14
Пюре малиновое	10,0	239,75	23,98	61,38	6,14
Кислота молочная	40,0	12,78	5,11	3,27	1,31
Добавление					
Эссенция малиновая	—	3,20	—	0,82	—
Итого	—	1168,52	676,09	299,18	173,11
Выход	67,0	1000,0	670,0	256,04	171,55
Влажность 33±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,75	249,48	253,19	250,91
Сахар-песок	99,85	468,38	467,68	471,07	470,36
Патока	78,0	234,18	182,66	235,53	183,71
Пюре яблочное	10,0	61,38	6,14	61,70	6,17
Пюре малиновое	10,0	61,38	6,14	61,70	6,17
Кислота лимонная	98,0	2,99	2,93	3,01	2,95
Кислота молочная	40,0	3,27	1,31	3,30	1,32
Эссенция малиновая	—	2,82	—	2,84	—
Итого	—	1086,15	916,34	1092,34	921,59
Выход	90,38	1000,0	903,8	1000,0	903,8

РЕЦЕПТУРА № 78

Карамель «ЗАГАДКА», глазированная шоколадом, завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, мягкая, помадобразной консистенции, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность карамели 9,6% (+1,4%; —0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамель неглазированная	87,5	—	—	753,0	658,87
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	251,75	249,48
Итого	—	—	—	1004,75	908,35
Выход	90,38	—	—	1000,0	903,8

Рецептура неглазированной карамели На 753,0 кг

Карамельная масса	98,0	663,08	649,82	499,30	489,31
Начинка	67,0	340,04	227,83	256,05	171,55
Итого	—	1003,12	877,65	755,35	660,86
Выход	87,5	1000,0	875,0	753,0	658,87

Рецептура карамельной массы На 499,3 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	353,49	352,96
Патока	78,0	353,99	276,11	176,75	137,86
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	3,00	2,94
Эссенция цитрусовая	—	4,00	—	2,00	—
Краска желтая	—	0,75	—	0,37	—
Итого	—	1072,72	988,91	535,61	493,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	499,3	489,31
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 256,05 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	423,43	422,79	108,42	108,26
Патока	78,0	207,67	161,98	53,17	41,47
Пюре яблочное	10,0	377,59	37,76	96,68	9,67
Подварка цитрусовая	69,0	68,30	47,13	17,49	12,07
Добавления					
Кислота молочная	40,0	15,81	6,32	4,05	1,62
Эссенция цитрусовая	—	4,00	—	1,02	—
Итого	—	1096,80	675,98	280,83	173,09
Выход	67,0	1000,0	670,0	256,05	171,55

Влажность 33±2%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь	99,1	251,75	249,48	253,19	250,91
Сахар-песок	99,85	461,91	461,22	464,55	463,85
Патока	78,0	229,91	179,33	231,21	180,34
Пюре яблочное	10,0	96,68	9,67	97,20	9,72
Подварка цитрусовая	69,0	17,49	12,07	17,59	12,14
Кислота лимонная	98,0	3,00	2,94	3,02	2,96
Кислота молочная	40,0	4,05	1,62	4,07	1,63
Эссенция цитрусовая	—	3,02	—	3,04	—
Краска желтая	—	0,37	—	0,38	—
Итого	—	1068,18	916,33	1074,25	921,55
Выход	90,38	1000,0	903,80	1000,0	903,8

РЕЦЕПТУРА № 79

Карамель «ЯГОДКА», глазированная шоколадом, завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, мягкая, помато-образной консистенции, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность карамели 9,6% (+1,4%; —0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазирован- ная	87,5	—	—	753,00	658,87
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	251,75	249,48
Итого	—	—	—	1004,75	908,35
Выход	90,38	—	—	1000,0	903,8

Рецептура неглазированной карамели На 753,0 кг

Карамельная масса	98,0	663,07	649,81	499,29	489,30
Начинка	67,0	340,03	227,82	256,04	171,55
Итого	—	1003,10	877,63	755,33	660,85
Выход	87,5	1000,0	875,0	753,0	658,87

Рецептура карамельной массы На 499,29 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	353,49	352,96
Патока	78,0	353,99	276,11	176,74	137,86
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	2,99	2,93
Эссенция клубничная	—	4,00	—	2,00	—
Итого	—	1071,97	988,91	535,22	493,75
Выход	98,0	1000,0	980,0	499,29	489,3

Влажность 2,0% (+1,0%;
—0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 256,04 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	448,70	448,03	114,88	114,71
Патока	78,0	224,34	174,99	57,44	44,80
Пюре яблочное	10,0	239,75	23,98	61,38	6,14
Пюре клубничное	10,0	239,75	23,98	61,38	6,14
Кислота молочная	40,0	12,78	5,11	3,27	1,31
Добавление					
Эссенция клубничная	—	3,20	—	0,82	—
Итого	—	1168,52	676,09	299,17	173,10
Выход	67,0	1000,0	670,0	256,04	171,55
Влажность 33±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,75	249,48	253,19	250,91
Сахар-песок	99,85	468,37	467,67	471,06	470,35
Патока	78,0	234,18	182,66	235,53	183,71
Пюре яблочное	10,0	61,38	6,14	61,80	6,18
Пюре клубничное	10,0	61,38	6,14	61,80	6,18
Кислота лимонная	98,0	2,99	2,93	3,00	2,94
Кислота молочная	40,0	3,27	1,31	3,30	1,32
Эссенция клубничная	—	2,82	—	2,83	—
Итого	—	1086,14	916,33	1092,51	921,59
Выход	90,38	1000,0	903,8	1000,0	903,8

РЕЦЕПТУРА № 80

Карамель «МОСКОВСКАЯ», глазированная шоколадом, завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тннутая, мягкая, помадо-образной консистенции, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность карамели 9,6% (+1,4%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазированная	87,5	—	—	753,0	658,87
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	251,75	249,48
Итого	—	—	—	1004,75	908,35
Выход	90,38	—	—	1000,0	903,80

Рецептура неглазированной карамели На 753,0 кг

Карамельная масса	98,0	663,07	649,81	499,29	489,30
Начинка	67,0	340,03	227,82	256,04	171,55
Итого	—	1003,10	877,63	755,33	660,85
Выход	87,5	1000,0	875,0	753,0	658,87

Рецептура карамельной массы На 499,29 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	353,49	352,96
Патока	78,0	353,99	276,11	176,74	137,86
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,00	2,94
Эссенция сливовая	—	4,00	—	2,00	—
Краска синяя и красная	—	0,75	—	0,37	—
Итого	—	1072,72	988,91	535,60	493,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	499,29	489,30
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 256,04 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	453,30	452,62	116,06	115,89
Патока	78,0	222,71	173,71	57,02	44,48
Пюре сливовое	10,0	433,52	43,35	111,00	11,10
Добавления					
Кислота молочная	40,0	15,81	6,32	4,05	1,62
Эссенция сливовая	—	4,0	—	1,02	—
Итого	—	1129,34	676,00	289,15	173,09
Выход	67,0	1000,0	670,0	256,04	171,55
Влажность 33±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,65	249,48	253,19	250,91
Сахар-песок	99,85	469,55	468,85	472,24	471,53
Патока	78,0	233,76	182,33	235,11	183,38
Пюре сливовое	10,0	111,0	11,10	111,60	11,16
Кислота лимонная	98,0	3,00	2,94	3,02	2,96
Кислота молочная	40,0	4,05	1,62	4,07	1,63
Эссенция сливовая	—	3,02	—	3,04	—
Краска синяя и красная	—	0,37	—	0,37	—
Итого	—	1076,50	916,32	1082,64	921,57
Выход	90,38	1000,0	903,8	1000,0	903,8

РЕЦЕПТУРА № 81

Карамель «БАБАЕВСКАЯ», глазированная шоколадом, завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, мягкая, помадобразной консистенции, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность 9,6% (+1,4%; —0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазированная	87,5	—	—	753,0	658,87
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	251,75	249,48
Итого	—	—	—	1004,75	908,35
Выход	90,38	—	—	1000,0	903,80

Рецептура неглазированной карамели. На 753 кг

Карамельная масса	98,0	664,41	651,12	500,30	490,29
Начинка	67,0	340,72	228,28	256,56	171,90
Итого	—	1005,13	879,4	756,86	662,19
Выход	87,5	1000,0	875,0	753,0	658,87

Рецептура карамельной массы На 500,3 кг

Варка карамельной массы					
Сахарный песок	99,85	707,98	706,92	354,20	353,67
Патока	78,0	353,99	276,11	177,10	138,14
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	3,0	2,94
Эссенция клюквенная	—	4,0	—	2,0	—
Краска	—	0,15	—	0,08	—
Итого	—	1072,12	988,91	536,38	494,75
Выход	98,0	1000,0	980,00	500,30	490,29
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 256,56 кг

Варка начинки					
Сахарный песок	99,85	447,86	447,19	114,9	114,73
Патока	78,0	223,92	174,66	57,45	44,81
Пюре яблочное	10,0	239,30	23,93	61,39	6,14
Пюре клюквенное	8,0	299,13	23,93	76,74	6,14
Кислота молочная	40,0	15,95	6,38	4,09	1,64
Добавление					
Эссенция клюквенная	—	3,19	—	0,82	—
Итого	—	1229,35	676,09	315,39	173,46
Выход	67,0	1000,0	670,0	256,56	171,90
Влажность начинки	33±2%				

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,75	249,48	252,82	250,54
Сахарный песок	99,85	469,1	468,4	471,1	470,39
Патока	78,0	234,55	182,95	235,55	183,73
Пюре яблочное	10,0	61,39	6,14	61,6	6,16
Пюре клюквенное	8,0	76,74	6,14	77,0	6,16
Кислота лимонная	98,0	3,0	2,94	3,01	2,95
Кислота молочная	40,0	4,09	1,64	4,13	1,65
Эссенция клюквенная	—	2,82	—	2,85	—
Краска	—	0,08	—	0,10	—
Итого	—	1103,52	917,69	1108,16	921,58
Выход	90,38	1000,0	903,8	1000,0	903,8

РЕЦЕПТУРА № 82

Карамель «НОУТАТЕ» («Новинка»), глазированная

шоколадом, завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, мягкая, помадообразной консистенции, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка фруктовая, черносмородиновая.

В 1 кг содержится не менее 80 штук завернутой карамели. Влажность карамели 8,97% (+1,4%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазированная	88,37	—	—	753,58	665,94
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	251,19	248,93
Итого	—	—	—	1004,77	914,87
Выход	91,03	—	—	1000,0	910,3

Рецептура неглазированной карамели На 753,58 кг

Карамельная масса	98,0	691,88	678,04	521,39	510,96
Начинка	67,0	310,92	208,32	234,30	156,98
Итого	—	1002,8	886,36	755,69	667,94
Выход	88,37	1000,0	883,7	753,58	665,94

Рецептура карамельной массы На 521,39 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	369,13	368,58
Патока	78,0	353,99	276,11	184,57	143,96
Добавление при разделке					
Кислота лимонная	98,0	5,99	5,87	3,12	3,06
Итого	—	1067,96	988,90	556,82	515,60
Выход	98,0	1000,0	980,0	521,39	510,96
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура начинки		На 234,3 кг			
Сахар-песок	99,85	444,52	443,85	104,15	103,99
Патока	78,0	223,28	174,16	52,31	40,80
Пюре яблочное	10,0	106,70	10,67	25,00	2,50
Пюре черносмородиновое	10,0	426,70	42,67	99,97	10,00
Кислота молочная . . .	40,0	11,85	4,74	2,78	1,11
Итого	—	1213,05	676,09	284,21	158,40
Выход	67,0	1000,0	670,00	234,30	156,98
Влажность 33±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,19	248,93	252,63	250,36
Сахар-песок	99,85	473,28	472,57	475,99	475,28
Патока	78,0	236,88	184,77	238,23	185,82
Пюре яблочное	10,0	25,0	2,50	25,00	2,50
Пюре черносмородиновое	10,0	99,97	10,0	100,60	10,06
Кислота молочная . . .	40,0	2,78	1,11	2,80	1,12
Кислота лимонная . . .	98,0	3,12	3,06	3,14	3,08
Итого	—	1092,22	922,94	1098,39	928,22
Выход	91,03	1000,0	910,3	1000,0	910,3

РЕЦЕПТУРА № 83

Карамель «МОЛДОВА», глазированная шоколадом, завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, мягкая, помадообразной консистенции, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 80 штук завернутой карамели. Влажность карамели 8,97% (+1,4%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Карамель неглазированная	88,37	—	—	753,58	665,94
Шоколадная глазурь . .	99,1	—	—	251,19	248,93
Итого	—	—	—	1004,77	914,87
Выход	91,03	—	—	1000,0	910,3

Рецептура глазированной карамели

Рецептура неглазированной карамели На 753,58 кг

Карамельная масса . . .	98,0	691,88	678,04	521,39	510,96
Начинка	67,0	310,92	208,32	234,30	156,98
Итого	—	1002,8	886,36	755,69	667,94
Выход	88,37	1000,0	883,7	753,58	665,94

Рецептура карамельной массы На 521,39 кг

Варка карамельной массы					
Сахарный песок	99,85	707,98	706,92	369,13	368,58
Патока	78,0	353,99	276,11	184,57	143,96
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	5,99	5,87	3,12	3,06
Эссенция абрикосовая . .	—	4,0	—	2,09	—
Итого	—	1071,96	988,9	558,91	515,6
Выход	98,0	1000,0	980,0	521,39	510,96
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 234,30 кг

Варка начинки					
Сахарный песок	99,85	444,52	443,85	104,15	103,99
Патока	78,0	223,28	174,16	52,31	40,80
Пюре яблочное	10,0	158,0	15,8	37,02	3,70
Пюре абрикосовое	10,0	375,3	37,53	87,93	8,79
Кислота молочная	40,0	11,85	4,74	2,78	1,11
Добавление					
Эссенция абрикосовая	—	3,15	—	0,74	—
Итого	—	1216,1	676,08	284,93	158,39
Выход	67,0	1000,0	670,0	234,3	156,98
Влажность начинки 33,0±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,19	248,93	252,63	250,36
Сахарный песок	99,85	473,28	472,57	475,99	475,28
Патока	78,0	236,88	184,77	238,23	185,82
Пюре яблочное	10,0	37,02	3,70	37,20	3,72
Пюре абрикосовое	10,0	87,93	8,79	88,4	8,84
Кислота молочная	40,0	2,78	1,11	2,8	1,12
Кислота лимонная	98,0	3,12	3,06	3,14	3,08
Эссенция абрикосовая	—	2,83	—	2,85	—
Итого	—	1095,03	922,93	1101,24	928,22
Выход	91,03	1000,0	910,3	1000,0	910,3

РЕЦЕПТУРА № 84

Карамель «ПРАЗДНИЧНАЯ», глазированная шоколадом, завернутая в целлофановую этикетку и фольгу

Форма удлинненно-овальная. Оболочка мягкая, поматообразной консистенции, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность карамели 9,62% (+1,4%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамель неглазированная	87,5	—	—	753,0	658,87
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	251,75	249,48
Итого	—	—	—	1004,75	908,35
Выход	90,38	—	—	1000,0	903,8

Рецептура неглазированной карамели На 753,0 кг

Карамельная масса	98,0	663,07	649,81	499,29	489,3
Начинка	67,0	340,03	227,82	256,04	171,55
Итого	—	1003,10	877,63	755,33	660,85
Выход	87,5	1000,0	875,0	753,0	658,87

Рецептура карамельной массы На 499,29 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	353,49	352,96
Патока	78,0	353,99	276,11	176,74	137,86
Добавление при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	3,0	2,94
Итого	—	1067,97	988,91	533,23	493,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	499,29	489,30
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 256,04 кг

Барка начинки					
Сахар-песок	99,85	608,65	607,75	155,84	155,60
Пюре сливовое	10,0	301,9	30,19	77,3	7,73
Пюре вишневое	10,0	301,9	30,19	77,3	7,73
Добавления					
Спирт	—	25,0	—	6,40	—
Коньяк	—	19,0	—	4,86	—
Пунш «Вишневый»	40,0	19,2	7,7	4,92	1,97
Кислота лимонная	98,0	0,26	0,25	0,07	0,07
Ванилин	—	0,13	—	0,03	—
Итого	—	1276,04	676,08	326,72	173,10
Выход	67,0	1000,0	670,00	256,04	171,55
Влажность начинки 33±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	509,32	508,56	512,32	511,55
Патока	78,0	176,74	137,86	177,69	138,60
Пюре сливовое	10,00	77,3	7,73	77,7	7,77
Пюре вишневое	10,00	77,3	7,73	77,7	7,77
Кислота лимонная	98,00	3,07	3,01	3,07	3,01
Спирт	—	6,4	—	6,41	—
Коньяк	—	4,86	—	4,87	—
Пунш «Вишневый»	40,0	4,92	1,97	4,92	1,97
Ванилин	—	0,03	—	0,03	—
Шоколадная глазурь	99,1	251,75	249,48	253,19	250,91
Итого	—	1111,69	916,34	1117,9	921,58
Выход	90,38	1000,0	903,80	1000,0	903,8

РЕЦЕПТУРА № 85

Карамель «КРЫЖОВНИК», «ЛИМОНЧИКИ», «МАНДАРИНЧИКИ», глянцованная

В форме шарика. Оболочка тянутая, окрашена и ароматизиро-
вана в соответствующий названию карамели цвет и вкус. Начинка
яблочная. Выпускается смесью трех сортов или отдельными сортами.

В 1 кг содержится не менее 180 штук карамели. Влажность 5,7%
(+1,5%; —0,9%).

Цвет карамели

Применяемая эссенция

Зеленоватый с цветными
или белыми жилками
Желтый
Оранжевый

Крыжовниковая
Лимонная
Мандариновая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура глянцованной карамели

Карамель без глянца	94,3	—	—	993,16	936,55
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	3,0	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1002,46	945,84
Выход	94,3	—	—	1000,0	943,0

Рецептура карамели без глянца

На 993,16 кг

Карамельная масса	98,0	745,58	730,67	740,48	725,67
Начинка	83,5	257,69	215,17	255,93	213,70
Итого	—	1003,27	945,84	996,41	939,37
Выход	94,3	1000,0	943,0	993,16	936,55

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамельной массы На 740,48 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,40	708,34	525,30	524,51
Патока	78,0	354,70	276,67	262,65	204,87
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	4,00	3,92	2,96	2,90
Эссенция	—	4,00	—	2,96	—
Краска желтая, синяя и красная	—	1,00	—	0,74	—
Итого	—	1073,10	988,93	794,61	732,28
Выход	98,0	1000,0	980,0	740,48	725,67
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 255,93 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,45	560,61	143,69	143,47
Патока	78,0	280,73	218,97	71,85	56,04
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	140,76	14,08
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	5,12	2,05
Добавление					
Эссенция	—	4,00	—	1,02	—
Итого	—	1416,18	842,58	362,44	215,64
Выход	83,5	1000,0	835,0	255,93	213,70
Влажность 16,5% (+3,0%; —2,0%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура глянца На 0,8 кг

Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой про- дукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	676,99	675,97	678,13	677,11
Патока	78,0	334,50	260,91	335,06	261,35
Пюре яблочное	10,0	140,76	14,08	141,00	14,10
Кислота лимонная	98,0	2,96	2,90	2,97	2,91
Кислота молочная	40,0	5,12	2,05	5,12	2,05
Эссенция	—	3,98	—	4,00	—
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Краска красная, синяя и желтая	—	0,74	—	0,74	—
Итого	—	1166,35	957,21	1168,32	958,82
Выход	94,3	1000,0	943,0	1000,0	943,0

РЕЦЕПТУРА № 86

Карамель «АБРИКОСОВАЯ», гляncованная

В форме подушечек. Оболочка тянутая, окрашенная в светло-желтый цвет. Начинка абрикосовая.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 4,9% (+1,5%; -0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамель без глянца . . .	95,09	—	—	993,76	944,97
Сахар-песок для поля- вочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1003,06	954,26
Выход	95,14	—	—	1000,0	951,40

Рецептура карамели без глянца На 993,76 кг

Карамельная масса . . .	98,0	801,73	785,70	796,73	780,80
Начинка	83,5	201,27	168,06	200,01	167,01
Итого	—	1003,00	953,76	996,74	947,81
Выход	95,09	1000,0	950,90	993,76	944,97

Рецептура карамельной массы На 796,73 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	564,07	563,22
Патока	78,0	353,99	276,11	282,03	219,98

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,78	4,68
Эссенция абрикосовая . . .	—	4,00	—	3,19	—
Краска желтая	—	1,00	—	0,80	—
Итого	—	1072,97	988,91	854,87	787,88
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,73	780,80
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					
Рецептура начинки					
Варка начинки					
Сахарный песок	99,85	561,45	560,61	112,29	112,12
Патока	78,0	280,73	218,97	56,15	43,80
Пюре абрикосовое	10,0	550,00	55,00	110,00	11,00
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	4,00	1,60
Добавления					
Коньяк	—	40,00	—	8,00	—
Спирт	—	30,00	—	6,00	—
Эссенция абрикосовая . . .	—	4,00	—	0,80	—
Итого	—	1486,18	842,58	297,24	168,52
Выход	83,5	1000,0	835,0	200,01	167,01
Влажность 16,5% (+3,0%; -2,0%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура глянца		На 0,8 кг			
Воск	100,0	252,52	252,52	0,20	0,20
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,40	0,40
Итого	—	1010,10	1010,10	0,80	0,80
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	684,36	683,33	685,54	684,51
Патока	78,0	338,18	263,78	338,77	264,24
Кислота лимонная . . .	98,0	4,78	4,68	4,80	4,70
Кислота молочная . . .	40,0	4,00	1,60	4,00	1,60
Пюре абрикосовое . . .	10,0	110,00	11,00	110,10	11,01
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Спирт	—	6,00	—	6,01	—
Коньяк	—	8,00	—	8,01	—
Эссенция абрикосовая . .	—	3,99	—	4,00	—
Краска желтая	—	0,80	—	0,80	—
Итого	—	1161,41	965,69	1163,33	967,36
Выход	95,14	1000,0	951,40	1000,0	951,40

РЕЦЕПТУРА № 87

Карамель «ДЕСЕРТНАЯ ПОДУШЕЧКА», гляцованная

В форме подушечек. Оболочка тянутая, окрашена в разные цвета и ароматизирована соответствующими эссенциями. Начинка яблочная. Выпускается смесью не менее четырех окрасок.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 4,9% (+1,5%; —0,8%).

Цвет оболочки

Желтый
Оранжевый

Зеленый
Лиловый

Розовый

Без окраски

Применяемая эссенция

Лимонная, абрикосовая
Апельсиновая, мандариновая, перси-
ковая

Грушевая или дюшес
Черносмородиновая, сливовая или
вишневая

Малиновая, клубничная, землянич-
ная, барбарисовая или клюквен-
ная

Яблочная, крыжовниковая, ананас-
ная или банановая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура гляцованной карамели					
Карамель без глянца . .	95,09	—	—	993,76	944,97
Сахар-песок для поли- вочного сиропа . . .	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1003,06	954,26
Выход	95,14	—	—	1000,0	951,4

Рецептура карамели без глянца На 993,76 кг

Карамельная масса . .	98,0	801,73	785,70	796,73	780,80
Начинка	83,5	201,27	168,06	200,01	167,01
Итого	—	1003,0	953,76	996,74	947,81
Выход	95,09	1000,0	950,90	993,76	944,97

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамельной массы На 796,73 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	564,07	563,22
Патока	78,0	353,99	276,11	282,03	219,98
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,78	4,68
Эссенция	—	4,00	—	3,19	—
Краска красная, желтая или синяя	—	1,00	—	0,80	—
Итого	—	1072,97	988,91	854,87	787,88
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,73	780,80
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 200,01 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,45	560,61	112,30	112,13
Патока	78,0	280,73	218,97	56,15	43,80
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	110,00	11,00
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	4,00	1,60
Добавление					
Эссенция	—	4,00	—	0,80	—
Итого	—	1416,18	842,58	283,25	168,53
Выход	83,5	1000,0	835,0	200,01	167,01
Влажность 16,5% (+3,0%; -2,0%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура глянца На 0,8 кг

Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	684,37	683,34	685,54	684,51
Патока	78,0	338,18	263,78	338,76	264,23
Пюре яблочное	10,0	110,00	11,00	110,20	11,02
Кислота лимонная	98,0	4,78	4,68	4,79	4,69
Кислота молочная	40,0	4,00	1,60	4,02	1,61
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Эссенция	—	3,99	—	4,00	—
Краска красная, синяя или желтая	—	0,80	—	0,80	—
Итого	—	1147,42	965,70	1149,41	967,36
Выход	95,14	1000,0	951,4	1000,0	951,4

РЕЦЕПТУРА № 88

Карамель «МАНДАРИНЧИКИ» и «КРЫЖОВНИК» в сахаре

В форме шарика. Оболочка тянутая, окрашена и ароматизирована в соответствующий названию карамели цвет и вкус. Начинка яблочная. Выпускается отдельными сортами.

В 1 кг содержится не менее 180 штук карамели. Влажность карамели 5,5% (+1,4%; -0,8%).

Цвет оболочки

Зеленый с цветными или

белыми жилками

Оранжевый

Применяемая эссенция

Крыжовниковая

Мандариновая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная	93,89	—	—	901,0	845,95
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	95,0	94,86
Сахар-песок для поливоч- ного сиропа	99,85	—	—	7,0	6,99
Итого	—	—	—	1003,0	947,80
Выход	94,5	—	—	1000,0	945,0

Рецептура карамели необсыпанной На 901,0 кг

Карамельная масса	98,0	718,87	704,49	647,70	634,75
Начинка	83,5	284,13	237,25	256,00	213,76
Итого	—	1003,0	941,74	903,70	848,51
Выход	93,89	1000,0	938,9	901,0	845,95

Рецептура карамельной массы На 647,7 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,40	708,34	459,48	458,79
Патока	78,0	354,70	276,67	229,74	179,20
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	4,00	3,92	2,59	2,54
Эссенция	—	4,00	—	2,59	—

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Краска красная, желтая или синяя	—	0,75	—	0,49	—
Итого	—	1072,85	988,93	694,89	640,53
Выход	98,0	1000,0	980,0	647,70	634,75
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 256,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,45	560,61	143,73	143,51
Патока	78,0	280,73	218,97	71,87	56,06
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	140,80	14,08
Кислота молочная	40,0	20,00	8,0	5,12	2,05
Добавление					
Эссенция	—	4,00	—	1,02	—
Итого	—	1416,18	842,58	362,54	215,70
Выход	83,5	1000,0	835,0	256,0	213,76
Влажность 16,5% (+3,0%; -2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	705,21	704,15	706,60	705,54
Патока	78,0	301,61	235,26	302,20	235,72
Пюре яблочное	10,0	140,80	14,08	141,08	14,11
Кислота лимонная	98,0	2,59	2,54	2,60	2,55
Кислота молочная	40,0	5,12	2,05	5,13	2,05
Эссенция	—	3,61	—	3,62	—
Краска красная, желтая или синяя	—	0,49	—	0,49	—
Итого	—	1159,43	958,08	1161,72	959,97
Выход	94,5	1000,0	945,0	1000,0	945,0

РЕЦЕПТУРА № 89

Карамель «ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ» (умельченная) в сахаре

В форме подушечек. Оболочка нестянутая или стянутая, окрашена и ароматизирована соответствующими эссенциями. Начинка яблочная. Выпускается отдельными сортами или смесью не менее трех разных окрасок.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность карамели 4,7% (+1,6%; -0,5%).

Цвет оболочки

Применяемая эссенция

Розовый или красный	Малиновая, земляничная, клубничная или клюквенная
Желтый или оранжевый	Абрикосовая, мандариновая
Лиловый	Вишневая, черносмородиновая или сливовая
Без окраски	Яблочная

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная .	94,79	—	—	901,00	854,06
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	95,00	94,86
Сахар-песок для поли- вочного сиропа . . .	99,85	—	—	7,00	6,99
Итого	—	—	—	1003,00	955,91
Выход	95,3	—	—	1000,0	953,0

Рецептура карамели без обсыпки

На 901,0 кг

Карамельная масса	98,0	781,02	765,40	703,70	689,63
Начинка	83,5	221,98	185,35	200,00	167,0
Итого	—	1003,00	950,75	903,70	856,63
Выход	94,79	1000,0	947,9	901,0	854,06

Рецептура карамельной массы

На 703,7 кг

Варка карамельной массы	—	—	—	—	—
Сахар-песок	99,85	709,40	708,34	499,20	498,45
Патока	78,00	354,70	276,67	249,60	194,69

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавления при разделке	—	—	—	—	—
Кислота лимонная	98,00	4,00	3,92	2,81	2,75
Эссенция	—	4,00	—	2,81	—
Краска красная, желтая или синяя	—	1,0	—	0,70	—
Итого	—	1073,10	988,93	755,12	695,89
Выход	98,0	1000,0	980,0	703,7	689,63
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 200,0 кг

Варка начинки	—	—	—	—	—
Сахар-песок	99,85	561,45	560,61	112,29	112,12
Патока	78,0	280,73	218,97	56,15	43,80
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,0	110,0	11,00
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	4,00	1,60
Добавление	—	—	—	—	—
Эссенция	—	4,00	—	0,80	—
Итого	—	1416,18	842,58	283,24	168,52
Выход	83,5	1000,0	835,0	200,0	167,0
Влажность 16,5% (+3%; -2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	713,49	712,42	714,85	713,78
Патока	78,0	305,75	238,49	306,33	238,94
Пюре яблочное	10,0	110,00	11,0	110,20	11,02
Кислота лимонная	98,0	2,81	2,75	2,82	2,76
Кислота молочная	40,0	4,0	1,6	4,01	1,6
Эссенция	—	3,61	—	3,61	—
Краска красная, желтая или синяя	—	0,70	—	0,70	—
Итого	—	1140,36	966,26	1142,52	968,10
Выход	95,3	1000,0	953,0	1000,0	953,0

РЕЦЕПТУРА № 90

Карамель «АТЛАСНАЯ ПОДУШЕЧКА», открытая,
в воздухопроницаемой таре

В форме подушечек. Оболочка тянутая, блестящая с полосками или жилками разных цветов; ароматизирована разными эссенциями. Начинка яблочная. Выпускается смесью не менее четырех окрасок.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 4,8% (+1,4%; -0,8%).

Цвет оболочки

Желтый
Оранжевый

Зеленый
Лиловый
Красный, розовый

Применяемая эссенция

Лимонная или абрикосовая
Апельсиновая, мандариновая или персиковая
Грушевая или дюшес
Черносмородиновая или сливовая
Малиновая, клубничная, земляничная, вишневая, кизиловая или клюквенная

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	803,0	786,94
Начинка	84,0	—	—	200,0	168,00
Итого	—	—	—	1003,0	954,94
Выход	95,21	—	—	1000,0	952,1

Рецептура карамельной массы

На 803,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	568,51	567,66
Патока	78,0	353,99	276,11	284,25	221,72
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,82	4,72

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Эссенция	—	4,00	—	3,21	—
Краска красная, желтая или синяя	—	0,50	—	0,40	—
Итого	—	1072,47	988,91	861,19	794,10
Выход	98,0	1000,0	980,0	803,0	786,94
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					
Рецептура начинки		На 200,0 кг			
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,10	564,25	113,02	112,85
Патока	78,0	282,55	220,39	56,51	44,08
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	110,00	11,00
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	4,00	1,60
Добавление					
Эссенция	—	3,90	—	0,78	—
Итого	—	1421,55	847,64	284,31	169,53
Выход	84,0	1000,0	840,0	200,0	168,0
Влажность 16% (+3,0%; -2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	681,53	680,51	684,69	683,66
Патока	78,0	340,76	265,80	342,35	267,03
Пюре яблочное	10,0	110,00	11,00	110,50	11,05
Кислота лимонная	98,0	4,82	4,72	4,84	4,74
Кислота молочная	40,0	4,00	1,60	4,00	1,60
Эссенция	—	3,99	—	4,00	—
Краска красная, желтая, синяя	—	0,40	—	0,40	—
Итого	—	1145,50	963,63	1150,78	968,08
Выход	95,21	1000,0	952,10	1000,0	952,1

РЕЦЕПТУРА № 91

Карамель «МАЛИНКА», открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме ягод малины. Оболочка нетяннутая, красного цвета. Начинка ягодная.

В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели. Влажность карамели 5,6% (+1,6%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	747,00	732,06
Начинка	84,0	—	—	256,00	215,04
Итого	—	—	—	1003,00	947,10
Выход	94,4	—	—	1000,0	944,00

Рецептура карамельной массы На 747,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,40	708,34	529,92	529,13
Патока	78,0	354,68	276,65	264,95	206,66
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	4,00	3,92	2,99	2,93
Эссенция малиновая . .	—	2,00	—	1,49	—
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,49	—
Краска красная . . .	—	0,10	—	0,08	—
Итого	—	1072,18	988,91	800,92	738,72
Выход	98,0	1000,0	980,0	747,0	732,06
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки		На 256,0 кг			
Сахар-песок	99,85	569,40	568,55	145,77	145,55
Патока	78,0	284,70	222,07	72,88	56,85
Пюре малиновое	10,0	550,00	55,00	140,80	14,08
Кислота молочная . . .	40,0	5,00	2,00	1,28	0,51
Итого	—	1409,10	847,62	360,73	216,99
Выход	84,0	1000,0	840,0	256,0	215,04
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	675,69	674,68	678,84	677,82
Патока	78,0	337,83	263,51	339,40	264,73
Пюре малиновое	10,0	140,80	14,08	141,50	14,15
Кислота лимонная . . .	98,0	2,99	2,93	3,00	2,94
Кислота молочная . . .	40,0	1,28	0,51	1,28	0,51
Эссенция малиновая . .	—	1,49	—	1,49	—
Эссенция ванильная . .	—	1,49	—	1,49	—
Краска красная	—	0,08	—	0,08	—
Итого	—	1161,65	955,71	1167,08	960,15
Выход	94,4	1000,0	944,0	1000,0	944,0

РЕЦЕПТУРА № 92

Карамель «СЮРПРИЗ», глазированная шоколадом, открытая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка мягкая, поматообразной консистенции, покрыта шоколадной глазурью. Начинка клубничная. В 1 кг содержится не менее 70 штук карамели. Выпускается в соевой и расфасованной. Влажность 9,62% (+1,4%; —0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура глазированной карамели					
Карамель неглазирован- ная	87,5	—	—	753,00	658,87
Шоколадная глазурь . .	99,1	—	—	251,75	249,48
Итого	—	—	—	1004,75	908,35
Выход	90,38	—	—	1000,0	903,80

Рецептура неглазированной карамели На 753,0 кг

Карамельная масса	98,0	663,08	649,82	499,30	489,31
Начинка	67,0	340,03	227,82	256,04	171,55
Итого	—	1003,11	877,64	755,34	660,86
Выход	87,5	1000,00	875,00	753,00	658,87

Рецептура карамельной массы На 499,3 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	353,49	352,96
Патока	78,0	353,99	276,11	176,75	137,86
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,00	2,94
Эссенция клубничная	—	4,00	—	2,00	—
Итого	—	1071,97	988,91	535,24	493,76
Выход	98,0	1000,00	980,00	499,30	489,31
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки					
На 256,04 кг					
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	454,83	454,15	116,45	116,28
Пюре клубничное	10,0	433,52	43,35	111,00	11,10
Патока	78,0	222,70	173,71	57,02	44,48
Добавления					
Кислота молочная	40,0	12,00	4,80	3,07	1,23
Эссенция клубничная	—	2,00	—	0,51	—
Итого	—	1125,05	676,01	288,05	173,09
Выход	67,0	1000,00	670,00	256,04	171,55
Влажность 33±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,75	249,48	253,06	250,78
Сахар-песок	99,85	469,94	469,24	472,39	471,68
Патока	78,0	233,77	182,34	234,97	183,28
Пюре клубничное	10,0	111,00	11,10	111,60	11,16
Кислота молочная	40,0	3,07	1,23	3,10	1,24
Кислота лимонная	98,0	3,00	2,94	3,03	2,97
Эссенция клубничная	—	2,51	—	2,52	—
Итого	—	1075,04	916,33	1080,67	921,11
Выход	90,38	1000,0	903,80	1000,0	903,8

РЕЦЕПТУРА № 93

Карамель «ФРУКТОВО-ЯГОДНАЯ» в сахаре

Форма кирпичика или подушечки, или шарика, или удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая или тянутая, окрашена и ароматизирована соответствующими эссенциями. Начинка яблочная. Разрешается добавление фруктового или ягодного пюре. Выпускается отдельными сортами или смесью не менее трех разных окрасок и форм.

В 1 кг содержится не менее 110 штук карамели.

Влажность 6,5% (+0,5%; —1,8%).

Цвет оболочки

Применяемая эссенция

Розовый или красный

Малиновая, земляничная, клубничная или клюквенная

Желтый или оранжевый
Лилловый

Абрикосовая, мандариновая
Вишневая, черносмородиновая, сливовая

Без окраски

Яблочная

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная .	93,89	—	—	901,0	845,95
Сахар на обсыпку	99,85	—	—	95,0	94,86
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	7,0	6,99
Итого	—	—	—	1003,0	947,80
Выход	94,5	—	—	1000,0	945,00

Рецептура карамели без обсыпки

На 901,0 кг

Карамельная масса	98,0	718,87	704,49	647,7	634,75
Начинка	83,5	284,13	237,25	256,0	213,76
Итого	—	1003,0	941,74	903,7	848,51
Выход	93,89	1000,0	938,90	901,0	845,95

Рецептура карамельной массы

На 647,7 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,4	708,33	459,48	458,79
Патока	78,0	354,70	276,67	229,74	179,20

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	4,0	3,92	2,59	2,54
Эссенция	—	4,0	—	2,59	—
Краска разная	—	0,2	—	0,13	—
Итого	—	1072,3	988,92	694,53	640,53
Выход	98,0	1000,0	980,0	647,7	634,75
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 256,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,45	560,61	143,73	143,51
Патока	78,0	280,73	218,97	71,87	56,06
Пюре яблочное	10,0	550,0	55,0	140,80	14,08
Кислота молочная	40,0	20,0	8,0	5,12	2,05
Добавление					
Эссенция	—	4,0	—	1,02	—
Итого	—	1416,18	842,58	362,54	215,70
Выход	83,5	1000,0	835,0	256,0	213,76
Влажность 16,5±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	705,21	704,15	706,6	705,54
Патока	78,0	301,61	235,25	302,2	235,72
Пюре яблочное	10,0	140,80	14,08	141,08	14,11
Кислота лимонная	98,0	2,59	2,54	2,6	2,55
Кислота молочная	40,0	5,12	2,05	5,13	2,05
Эссенция	—	3,61	—	3,62	—
Краска разная	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1159,07	958,07	1161,36	959,97
Выход	94,5	1000,0	945,0	1000,0	945,0

РЕЦЕПТУРА № 94

Карамель «КЛЮКВЕННАЯ» в сахаре

В форме подушечек. Оболочка нетянутая, красного цвета. Начинка фруктово-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели. Влажность 5,5% (+0,4%; -1,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная .	93,89	—	—	901,0	845,95
Сахар-песок на обсыпку .	99,85	—	—	95,0	94,86
Сахар-песок для поли- вочного сиропа . . .	99,85	—	—	7,0	6,99
Итого	—	—	—	1003,0	947,8
Выход	94,5	—	—	1000,0	945,0

Рецептура карамели без обсыпки На 901,0 кг

Карамельная масса	98,0	718,87	704,49	647,7	634,75
Начинка	83,5	284,13	237,25	256,0	213,76
Итого	—	1003,0	941,74	903,7	848,51
Выход	93,89	1000,0	938,9	901,0	845,95

Рецептура карамельной массы На 647,7 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,4	708,33	459,48	458,79
Патока	78,0	354,7	276,67	229,74	179,20
Добавления при разделке					
Лимонная кислота	98,0	4,0	3,92	2,59	2,54
Эссенция клюквенная	—	4,0	—	2,59	—
Краска красная	—	0,15	—	0,1	—
Итого	—	1072,25	988,92	694,5	640,53
Выход	98,0	1000,0	980,0	647,7	634,75
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 256,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	563,77	562,92	144,33	144,11
Патока	78,0	281,87	219,86	72,16	56,28
Пюре яблочное	10,0	370,0	37,0	94,72	9,47
Пюре клюквенное	8,0	225,0	18,0	57,60	4,61
Молочная кислота	40,0	12,0	4,8	3,07	1,23
Добавление при разделке					
Эссенция клюквенная	—	4,0	—	1,02	—
Итого	—	1456,64	842,58	372,90	215,70
Выход	83,5	1000,0	835,0	256,0	213,76
Влажность 16,5% (+3%; -2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	705,81	704,75	707,21	706,15
Патока	78,0	301,89	235,47	302,49	235,94
Пюре яблочное	10,0	94,72	9,47	94,90	9,49
Пюре клюквенное	8,0	57,60	4,61	57,75	4,62
Кислота лимонная	98,0	2,59	2,54	2,59	2,54
Кислота молочная	40,0	3,07	1,23	3,07	1,23
Эссенция клюквенная	—	3,61	—	3,65	—
Краска красная	—	0,1	—	0,10	—
Итого	—	1169,39	958,07	1171,76	959,97
Выход	94,5	1000,0	945,0	1000,0	945,0

III. КАРАМЕЛЬ С ЛИКЕРНЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 95

Карамель «КЛЮКВЕННАЯ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, красного цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 7,15% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	647,0	634,06
Начинка	83,5	—	—	356,0	297,26
Итого	—	—	—	1003,0	931,32
Выход	92,85	—	—	1000,0	928,50

Рецептура карамельной массы На 647,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,42	705,36	457,05	456,36
Патока	78,0	353,21	275,50	228,53	178,25
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	8,21	8,05	5,31	5,20
Эссенция ванильная	—	2,0	—	1,29	—
Краска красная	—	0,75	—	0,49	—
Итого	—	1070,59	988,91	692,67	639,81
Выход	98,0	1000,0	980,00	647,0	634,06
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 356,0 кг

Сироп клюквенный	85,0	984,33	836,68	350,42	297,86
Спирт	—	20,00	—	7,12	—
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,71	—
Итого	—	1006,33	836,68	358,25	297,86
Выход	83,5	1000,00	835,00	356,0	297,26
Содержание сухих веществ 83,5±2%					

Рецептура сиропа клюквенного

На 350,42 кг

Сахар-песок	99,85	573,28	572,42	200,89	200,59
Патока	78,0	286,64	223,58	100,44	78,34
Пюре клюквенное	8,0	750,00	60,00	262,82	21,03
Итого	—	1609,92	856,00	564,15	299,96
Выход	85,0	1000,0	850,00	350,42	297,86

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	657,94	656,95	661,76	660,77
Патока	78,0	328,97	256,59	330,87	258,08
Пюре клюквенное	8,0	262,82	21,03	264,40	21,15
Кислота лимонная	98,0	5,31	5,20	5,34	5,23
Спирт	—	7,12	—	7,16	—
Эссенция ванильная	—	2,00	—	2,01	—
Краска красная	—	0,49	—	0,49	—
Итого	—	1264,65	939,77	1272,03	945,23
Выход	92,85	1000,00	928,50	1000,00	928,5

РЕЦЕПТУРА № 96

Карамель «РОМОВАЯ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 6,6 % (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	84,0	—	—	330,0	277,20
Итого	—	—	—	1003,0	936,74
Выход	93,39	—	—	1000,0	933,90

Рецептура карамельной массы На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,47	475,76
Патока	78,0	353,99	276,11	238,24	185,83
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,04	3,96
Эссенция ромовая	—	3,98	—	2,68	—
Итого	—	1071,95	988,91	721,43	665,55
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 330,0 кг

Сироп абрикосовый	86,0	975,50	838,93	321,92	276,85
Кислота лимонная	98,0	2,80	2,74	0,92	0,90
Спирт	—	28,0	—	9,24	—
Эссенция ромовая	—	4,0	—	1,32	—
Итого	—	1010,30	841,67	333,4	277,75
Выход	84,0	1000,0	840,0	330,0	277,20
Содержание сухих ве- ществ 84±2%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура сиропа абрикосового На 321,92 кг

Сахар-песок	99,85	473,48	472,77	152,42	152,19
Патока	78,0	473,48	369,31	152,42	118,89
Пюре абрикосовое	10,0	240,0	24,0	77,26	7,73
Итого	—	1186,96	866,08	382,10	278,81
Выход	86,0	1000,0	860,0	321,92	276,85

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	628,89	627,95	632,54	631,59
Патока	78,0	390,66	304,71	392,92	306,48
Пюре абрикосовое	10,0	77,26	7,73	77,70	7,77
Кислота лимонная	98,0	4,96	4,86	4,99	4,89
Спирт	—	9,24	—	9,30	—
Эссенция ромовая	—	4,00	—	4,02	—
Итого	—	1115,01	945,25	1121,47	950,73
Выход	93,39	1000,0	933,90	1000,0	933,90

РЕЦЕПТУРА № 97

Кармель «БЕНЕДИКТИН», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка ликерная.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой кармели. Влажность 6,8% (+1,4%; -1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура кармели

Кармельная масса	98,0	—	—	647,0	634,06
Начинка	84,5	—	—	356,0	300,82
Итого	—	—	—	1003,0	934,88
Выход	93,21	—	—	1000,0	932,10

Рецептура кармельной массы

На 647,0 кг

Варка кармельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,42	705,36	457,05	456,36
Патока	78,0	353,21	275,50	228,53	178,25
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	8,21	8,05	5,31	5,20
Эссенция ромовая	—	2,00	—	1,29	—
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,29	—
Итого	—	1071,84	988,91	693,47	639,81
Выход	98,0	1000,0	980,00	647,0	634,06

Рецептура начинки

На 356,0 кг

Сироп	87,0	944,99	822,14	336,42	292,69
Кислота лимонная	98,0	1,80	1,76	0,64	0,63
Ликер «Бенедиктин»	40,0	57,00	22,80	20,29	8,12

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Коньяк	—	10,00	—	3,56	—
Краска синяя и желтая	—	0,15	—	0,05	—
Итого	—	1013,94	846,70	360,96	301,44
Выход	84,5	1000,0	845,00	356,0	300,82
Содержание сухих веществ 84,5±2%					

Рецептура сиропа

На 336,42 кг

Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	115,20	115,03
Патока	78,0	684,88	534,21	230,41	179,72
Итого	—	1027,32	876,14	345,61	294,75
Выход	87,0	1000,0	870,00	336,42	292,69

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой кармели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	572,25	571,39	575,64	574,78
Патока	78,0	458,94	357,97	461,65	360,09
Кислота лимонная	98,0	5,95	5,83	5,98	5,86
Ликер «Бенедиктин»	40,0	20,29	8,12	20,43	8,17
Коньяк	—	3,56	—	3,58	—
Эссенция ромовая	—	1,29	—	1,30	—
Эссенция ванильная	—	1,29	—	1,30	—
Краска синяя и желтая	—	0,05	—	0,05	—
Итого	—	1063,62	943,31	1069,93	948,90
Выход	93,21	1000,0	932,10	1000,0	932,10

РЕЦЕПТУРА № 98

Карамель «СПОТЫКАЧ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 7,15% (+1,4%; -1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	647,0	634,06
Начинка	83,5	—	—	356,0	297,26
Итого	—	—	—	1003,0	931,32
Выход	92,85	—	—	1000,0	928,50

Рецептура карамельной массы

На 647,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,16	704,10	456,24	455,56
Патока	78,0	352,58	275,01	228,12	177,93
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	10,0	9,80	6,47	6,34
Эссенция сливовая	—	2,0	—	1,29	—
Эссенция ванильная	—	2,0	—	1,29	—
Итого	—	1071,74	988,91	693,41	639,83
Выход	98,0	1000,00	980,00	647,0	634,06
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 356,0 кг

Сироп сливовый	87,0	923,53	803,47	328,78	286,04
Кислота лимонная	98,0	3,70	3,63	1,32	1,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Наливка «Спотыкач»	40,0	74,00	29,60	26,34	10,54
Спирт	—	22,00	—	7,83	—
Итого	—	1023,23	836,70	364,27	297,87
Выход	83,5	1000,00	835,00	356,0	297,26
Содержание сухих веществ 83,5±2%					

Рецептура сиропа сливового

На 328,78 кг

Сахар-песок	99,85	470,14	469,43	154,57	154,34
Патока	78,0	470,13	366,70	154,57	120,56
Пюре сливовое	10,0	400,0	40,00	131,51	13,15
Итого	—	1340,27	876,13	440,65	288,05
Выход	87,0	1000,00	870,00	328,78	286,04

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	610,81	609,89	614,41	613,49
Патока	78,0	382,69	298,50	384,92	300,24
Пюре сливовое	10,0	131,51	13,15	132,30	13,23
Кислота лимонная	98,0	7,79	7,63	7,83	7,67
Наливка «Спотыкач»	40,0	26,34	10,54	26,5	10,60
Спирт	—	7,83	—	7,9	—
Эссенция сливовая	—	1,29	—	1,3	—
Эссенция ванильная	—	1,29	—	1,3	—
Итого	—	1169,55	939,71	1176,46	945,23
Выход	92,85	1000,0	928,5	1000,0	928,50

РЕЦЕПТУРА № 99

Карамель «ОКТЯБРЕНОК», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка ликерно-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 6,6% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	84,0	—	—	330,0	277,20
Итого	—	—	—	1003,0	936,74
Выход	93,39	—	—	1000,0	933,90

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Барка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,42	705,36	475,42	474,71
Патока	78,0	353,21	275,50	237,71	185,41
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	8,21	8,05	5,53	5,42
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,35	—
Итого	—	1069,84	988,91	720,01	665,54
Выход	98,0	1000,0	980,00	673,0	659,54

Рецептура начинки

На 330,0 кг

Сироп малиновый	86,0	978,03	841,10	322,75	277,57
Кислота лимонная	98,0	0,60	0,59	0,20	0,20
Коньяк	—	30,50	—	10,07	—
Итого	—	1009,13	841,69	333,02	277,77
Выход	84,0	1000,00	840,00	330,0	277,20

Содержание сухих ве-
ществ 84±2%

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура сиропа малинового

На 322,75 кг

Сахар-песок	99,85	277,47	277,05	89,55	89,41
Патока	78,00	277,47	216,43	89,55	69,85
Подварка малиновая	69,0	540,00	372,60	174,29	120,26
Итого	—	1094,94	866,08	353,39	279,52
Выход	86,0	1000,0	860,0	322,75	277,57

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	564,97	564,12	568,23	567,38
Патока	78,0	327,26	255,26	329,16	256,74
Подварка малиновая	69,0	174,29	120,26	175,31	120,96
Кислота лимонная	98,0	5,73	5,62	5,77	5,65
Коньяк	—	10,07	—	10,13	—
Эссенция ванильная	—	1,35	—	1,36	—
Итого	—	1083,67	945,26	1089,96	950,73
Выход	93,39	1000,0	933,90	1000,0	933,90

РЕЦЕПТУРА № 100

Карамель «КИЕВСКАЯ», завернутая

В форме продолговатой подушечки. Оболочка тянутая или нетянутая, темно-лилового цвета. Начинка ликерно-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 6,6% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	84,0	—	—	330,0	277,20
Итого	—	—	—	1003,0	936,74
Выход	93,39	—	—	1000,0	933,90

Рецептура карамельной массы На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,47	475,76
Патока	78,00	353,99	276,11	238,24	185,83
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,04	3,96
Эссенция черносмородиновая	—	4,0	—	2,69	—
Краска синяя и красная	—	0,75	—	0,5	—
Итого	—	1072,72	988,91	721,94	665,55
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,00	659,54
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 330,0 кг

Сироп черносмородиновый	86,0	975,50	838,93	321,92	276,85
Кислота лимонная	98,0	2,82	2,76	0,93	0,91

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Спирт	—	28,60	—	9,44	—
Эссенция черносмородиновая	—	3,91	—	1,29	—
Итого	—	1010,83	841,69	333,58	277,76
Выход	84,0	1000,00	840,00	330,0	277,20
Содержание сухих веществ 84±2%					

Рецептура сиропа черносмородинового На 321,92 кг

Сахар-песок	99,85	473,48	472,77	152,42	152,19
Патока	78,00	473,48	369,31	152,42	118,89
Пюре черносмородиновое	10,00	240,00	24,00	77,26	7,73
Итого	—	1186,96	866,08	382,1	278,81
Выход	86,0	1000,00	860,00	321,92	276,85

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	628,89	627,95	632,53	631,58
Патока	78,00	390,66	304,71	392,92	306,48
Пюре черносмородиновое	10,00	77,26	7,73	77,70	7,77
Кислота лимонная	98,00	4,97	4,87	5,0	4,90
Спирт	—	9,44	—	9,49	—
Эссенция черносмородиновая	—	3,98	—	4,00	—
Краска синяя	—	0,5	—	0,50	—
Итого	—	1115,70	945,26	1122,14	950,73
Выход	93,39	1000,00	933,90	1000,0	933,90

РЕЦЕПТУРА № 101

Карамель «АРКТИКА», завернутая

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка ликерная, розового цвета.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 6,61% (+1,4%; -1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	647,00	634,06
Начинка	85,0	—	—	356,00	302,60
Итого	—	—	—	1003,00	936,66
Выход	93,39	—	—	1000,00	933,90

Рецептура карамельной массы

На 647,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,16	704,10	456,24	455,56
Патока	78,00	352,58	275,01	228,12	177,93
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	10,00	9,80	6,5	6,37
Эссенция вишневая . . .	—	2,50	—	1,62	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,50	—	0,97	—
Итого	—	1071,74	988,91	693,45	639,86
Выход	98,0	1000,00	980,00	647,00	634,06
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 356,0 кг

Сироп	87,0	948,32	825,04	337,60	293,71
Кислота лимонная . . .	98,0	1,80	1,76	0,64	0,63
Налывка «Запеканка» . .	40,0	62,50	25,00	22,25	8,90
Краска красная	—	0,95	—	0,34	—
Итого	—	1013,57	851,80	360,83	303,24
Выход	85,0	1000,00	850,00	356,0	302,6
Содержание сухих веществ 85±2%					

Рецептура сиропа

На 337,6 кг

Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	115,61	115,44
Патока	78,00	684,88	534,21	231,22	180,35
Итого	—	1027,32	876,14	346,83	295,79
Выход	87,0	1000,00	870,00	337,60	293,71

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	571,85	570,99	575,21	574,35
Патока	78,00	459,34	358,28	462,04	360,39
Кислота лимонная . . .	98,00	7,14	7,00	7,18	7,04
Налывка «Запеканка» . .	40,00	22,25	8,90	22,38	8,95
Эссенция вишневая . . .	—	1,62	—	1,63	—
Эссенция ванильная . . .	—	0,97	—	0,98	—
Краска красная	—	0,34	—	0,34	—
Итого	—	1063,51	945,17	1069,76	950,73
Выход	93,39	1000,00	933,90	1000,00	933,90

РЕЦЕПТУРА № 102

Карамель «МЕЛИТОПОЛЬСКАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, бледно-оранжевого цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,61% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	84,0	—	—	330,0	277,20
Итого	—	—	—	1003,0	936,74
Выход	93,39	—	—	1000,0	933,90

Рецептура карамельной массы На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,47	475,76
Патока	78,00	353,99	276,11	238,23	185,82
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,04	3,96
Эссенция ромовая	—	2,00	—	1,35	—
Эссенция абрикосовая	—	2,00	—	1,35	—
Краска желтая	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,72	988,91	721,94	665,54
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 330,0 кг

Сироп абрикосовый	86,0	978,03	841,10	322,75	277,56
Кислота лимонная	98,0	0,60	0,59	0,20	0,2
Спирт	—	30,50	—	10,07	—
Итого	—	1009,13	841,69	333,02	277,76
Выход	84,0	1000,00	840,00	330,0	277,20
Содержание сухих веществ 84±2%					

Рецептура сиропа абрикосового

На 322,75 кг

Сахар-песок	99,85	277,47	277,05	89,55	89,42
Натока	78,00	277,47	216,43	89,55	69,85
Подварка абрикосовая	69,00	540,00	372,60	174,28	120,25
Итого	—	1094,94	866,08	353,38	279,52
Выход	86,0	1000,00	860,00	322,75	277,56

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	566,02	565,17	569,30	568,45
Патока	78,0	327,78	255,67	329,68	257,15
Подварка абрикосовая	69,0	174,28	120,25	175,29	120,95
Кислота лимонная	98,0	4,24	4,16	4,27	4,18
Спирт	—	10,07	—	10,13	—
Эссенция абрикосовая	—	1,35	—	1,36	—
Эссенция ромовая	—	1,35	—	1,36	—
Краска желтая	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1085,59	945,25	1091,89	950,73
Выход	93,39	1000,0	933,90	1000,0	933,90

РЕЦЕПТУРА № 103

Карамель «АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР», завернутая

Форма удлинено-овальная. Оболочка тянутая, оранжевого цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,7% (+1,4%; -1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,00	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,00	281,40
Итого	—	—	—	1003,00	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы На 668,00 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,47	184,45
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,00	3,92
Эссенция апельсиновая .	—	2,00	—	1,34	—
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,34	—
Краска красная и желтая	—	1,00	—	0,66	—
Итого	—	1072,97	988,91	716,74	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	449,91	449,24	150,72	150,49
Патока	78,0	449,92	350,94	150,72	117,56
Припас апельсиновый .	60,0	75,00	45,00	25,13	15,08
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	2,50	2,45	0,84	0,82
Коньяк	—	60,00	—	20,10	—
Эссенция апельсиновая .	—	2,00	—	0,67	—
Краска красная и желтая	—	1,50	—	0,50	—
Итого	—	1040,83	847,63	348,68	283,95
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,4
Содержание сухих веществ 84±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	623,65	622,71	627,26	626,32
Патока	78,0	387,19	302,01	389,44	303,76
Припас апельсиновый .	60,0	25,13	15,08	25,28	15,17
Кислота лимонная . . .	98,0	4,84	4,74	4,87	4,77
Коньяк	—	20,10	—	20,22	—
Эссенция апельсиновая .	—	2,01	—	2,02	—
Эссенция ванильная . .	—	1,34	—	1,35	—
Краска красная и желтая	—	1,16	—	1,17	—
Итого	—	1065,42	944,54	1071,61	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 104

Карамель «ВИШНЯ ЛИКЕРНАЯ», завернутая

В форме подушечек или удлиненно-овальной. Оболочка тянутая, светло-вишневого цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 7,0% (+1,0%; -1,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,00	659,54
Начинка	83,0	—	—	330,00	273,90
Итого	—	—	—	1003,00	933,44
Выход	93,06	—	—	1000,0	930,60

Рецептура карамельной массы На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,47	475,75
Патока	78,0	353,99	276,11	238,24	185,83
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,04	3,96
Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	2,69	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,72	988,91	721,94	665,54
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
На 330,00 кг					
Сироп вишневый	85,0	977,77	831,10	322,66	274,26
Кислота лимонная . . .	98,0	0,60	0,59	0,20	0,20
Спирт	—	28,00	—	9,24	—
Итого	—	1006,37	831,69	332,10	274,46
Выход	83,0	1000,0	830,0	330,0	273,90
Содержание сухих ве- ществ 83±2%					

Рецептура сиропа вишневого					
На 322,66 кг					
Сахар-песок	99,85	466,40	465,70	150,49	150,26
Патока	78,0	469,62	366,30	151,53	118,19
Пюре вишневое	10,0	240,00	24,0	77,44	7,74
Итого	—	1176,02	856,00	379,46	276,19
Выход	85,0	1000,0	850,0	322,66	274,26

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	626,96	626,02	630,58	629,63
Патока	78,0	389,77	304,02	392,02	305,77
Пюре вишневое	10,0	77,44	7,74	77,90	7,79
Кислота лимонная . . .	98,0	4,24	4,16	4,26	4,17
Спирт	—	9,24	—	9,29	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,69	—	2,71	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1110,84	941,94	1117,26	947,36
Выход	93,06	1000,0	930,60	1000,0	930,60

РЕЦЕПТУРА № 105

Карамель «КЛУБНИКА ЛИКЕРНАЯ», завернутая

В форме подушечек или удлиненно-овальная. Оболочка тянутая светло-красного цвета. Начинка ликерно-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 7,0% (+1,0%; -1,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,00	659,54
Начинка	83,0	—	—	330,00	273,90
Итого	—	—	—	1003,00	933,44
Выход	93,06	—	—	1000,0	930,6

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,47	475,75
Патока	78,0	353,99	276,11	238,24	185,83
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,04	3,96
Эссенция ванильная . .	—	4,00	—	2,69	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,72	988,91	721,94	665,54
Выход	98,0	1000,00	980,00	673,00	659,54

Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки		На 330,0 кг			
Сироп клубничный . . .	85,0	977,77	831,10	322,66	274,26
Кислота лимонная . . .	98,0	0,60	0,59	0,20	0,20
Спирт	—	28,00	—	9,24	—
Итого	—	1006,37	831,69	332,10	274,46
Выход	83,0	1000,0	830,0	330,0	273,9
Содержание сухих ве- ществ 83±2%					

Рецептура сиропа клубничного

На 322,66 кг

Сахар-песок	99,85	466,40	465,70	150,49	150,26
Патока	78,0	469,62	366,30	151,53	118,19
Пюре клубничное	10,0	240,00	24,00	77,44	7,74
Итого	—	1176,02	856,00	379,46	276,19
Выход	85,0	1000,0	850,0	322,66	274,26

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	626,96	626,02	630,58	629,63
Патока	78,0	389,77	304,02	392,02	305,77
Пюре клубничное	10,0	77,44	7,74	77,90	7,79
Кислота лимонная . . .	98,0	4,24	4,16	4,26	4,17
Спирт	—	9,24	—	9,29	—
Эссенция ванильная . .	—	2,69	—	2,71	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1110,84	941,94	1117,26	947,36
Выход	93,06	1000,0	930,6	1000,0	930,6

РЕЦЕПТУРА № 106

Карамель «МАЛИНА ЛИКЕРНАЯ», завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тянутая, малинового цвета. Начинка — ликер малиновый.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 7,0% (+1,0%; -1,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,00	659,54
Начинка	83,0	—	—	330,00	273,90
Итого	—	—	—	1003,00	933,44
Выход	93,06	—	—	1000,0	930,6

Рецептура карамельной массы На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,47	475,75
Патока	78,0	353,99	276,11	238,24	185,83
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,04	3,96
Эссенция ванильная . .	—	4,00	—	2,69	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1072,72	988,91	721,94	665,54
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54

Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки		На 330,0 кг			
Сироп малиновый . . .	85,0	977,77	831,10	322,66	274,26
Кислота лимонная . . .	98,0	0,60	0,59	0,20	0,20
Спирт	—	28,00	—	9,24	—
Итого	—	1006,37	831,69	332,10	274,46
Выход	83,0	1000,00	830,00	330,00	273,90
Содержание сухих веществ 83±2%					

Рецептура сиропа малинового		На 322,66 кг			
Сахар-песок	99,85	466,40	465,70	150,49	150,26
Патока	78,0	469,62	366,30	151,53	118,19
Пюре малиновое	10,0	240,00	24,00	77,44	7,74
Итого	—	1176,02	856,00	379,46	276,19
Выход	85,0	1000,0	850,0	322,66	274,26

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	626,96	626,02	630,58	629,63
Патока	78,0	389,77	304,02	392,02	305,77
Пюре малиновое	10,0	77,44	7,74	77,90	7,79
Кислота лимонная . . .	98,0	4,24	4,16	4,26	4,17
Спирт	—	9,24	—	9,29	—
Эссенция ванильная . .	—	2,69	—	2,71	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1110,84	941,94	1117,26	947,36
Выход	93,06	1000,0	930,6	1000,0	930,6

РЕЦЕПТУРА № 107

Карамель «СЛИВОВЫЙ ЛИКЕР», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тннутая, желтого цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится 110 штук завернутой карамелн. Влажность 6,3% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамелн					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	693,01	679,15
Начинка	84,0	—	—	310,00	260,40
Итого	—	—	—	1003,01	939,55
Выход	93,67	—	—	1000,0	936,7

Рецептура карамельной массы

На 693,01 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,96	705,90	489,93	489,20
Патока	78,0	355,35	277,17	246,26	192,08
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	5,96	5,84	4,13	4,05
Эссенция сливовая . . .	—	3,93	—	2,72	—
Краска желтая	—	0,75	—	0,52	—
Итого	—	1072,95	988,91	743,56	685,33
Выход	98,0	1000,0	980,0	693,01	679,15
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	441,44	440,78	136,85	136,64
Патока	78,0	441,45	344,33	136,85	106,74
Пюре сливовое	10,0	604,70	60,47	187,46	18,75
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	2,09	2,05	0,65	0,64
Спирт	—	32,92	—	10,20	—
Эссенция сливовая . . .	—	4,00	—	1,24	—
Итого	—	1526,60	847,63	473,25	262,77
Выход	84,0	1000,0	840,0	310,0	260,4
Содержание сухих ве- ществ 84±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	626,78	625,84	630,40	629,45
Патока	78,0	383,11	298,82	385,32	300,55
Пюре сливовое	10,0	187,46	18,75	188,60	18,86
Кислота лимонная . . .	98,0	4,78	4,68	4,82	4,72
Эссенция сливовая . . .	—	3,96	—	3,98	—
Краска желтая	—	0,52	—	0,52	—
Спирт	—	10,20	—	10,26	—
Итого	—	1216,81	948,09	1223,90	953,58
Выход	93,67	1000,0	936,7	1000,0	936,7

РЕЦЕПТУРА № 108

Карамель «КРЫМСКАЯ», завернутая

Форма подушечки или удлиненно-овальная. Оболочка тянутая или нетянутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,33% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	693,0	679,14
Начинка	84,0	—	—	310,0	260,40
Итого	—	—	—	1003,0	939,54
Выход	93,67	—	—	1000,0	936,70

Рецептура карамельной массы

На 693,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	577,04	576,17	399,89	399,29
Патока	78,0	257,73	201,03	178,60	139,31
Молоко сгущенное . . .	74,0	251,80	186,33	174,50	129,13
Масло сливочное . . .	84,0	30,21	25,38	20,94	17,59
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная . .	—	4,00	—	2,77	—
Итого	—	1120,78	988,91	776,70	685,32
Выход	98,0	1000,0	980,0	693,0	679,14
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 310,0 кг

Сироп абрикосовый . . .	86,0	975,50	838,93	302,41	260,07
Кислота лимонная . . .	98,0	2,82	2,76	0,87	0,85
Спирт	—	28,00	—	8,68	—
Эссенция ромовая . . .	—	3,98	—	1,23	—
Итого	—	1010,30	841,69	313,19	260,92
Выход	84,0	1000,0	840,0	310,0	260,4
Содержание сухих ве- ществ 84 ± 2%					

Рецептура абрикосового сиропа

На 302,41 кг

Сахар-песок	99,85	473,48	472,77	143,18	142,97
Патока	78,0	473,48	369,31	143,18	111,68
Пюре абрикосовое . . .	10,0	240,0	24,0	72,58	7,26
Итого	—	1186,96	866,08	358,94	261,91
Выход	86,0	1000,0	860,0	302,41	260,07

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	543,07	542,26	546,23	545,41
Патока	78,0	321,78	250,99	323,65	252,45
Молоко сгущенное . . .	74,0	174,50	129,13	175,51	129,88
Масло сливочное . . .	84,0	20,94	17,59	21,06	17,69
Пюре абрикосовое . . .	10,0	72,58	7,26	73,00	7,30
Кислота лимонная . .	98,0	0,87	0,85	0,87	0,85
Спирт	—	8,68	—	8,73	—
Эссенция ванильная . .	—	2,77	—	2,79	—
Эссенция ромовая . . .	—	1,23	—	1,24	—
Итого	—	1146,42	948,08	1153,08	953,58
Выход	93,67	1000,0	936,7	1000,0	936,7

РЕЦЕПТУРА № 109

Карамель «СЛИВЯНКА», завернутая

В форме шарика. Оболочка тянутая, светло-зеленого цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 180 штук завернутой карамели. Влажность 6,49% (+1,0%; -1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	703,00	688,94
Начинка	83,0	—	—	300,00	249,00
Итого	—	—	—	1003,00	937,94
Выход	93,51	—	—	1000,0	935,1

Рецептура карамельной массы

На 703,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	497,71	496,96
Патока	78,0	353,99	276,11	248,85	194,10
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,00	6,00	5,88	4,22	4,13
Эссенция сливовая	—	4,00	—	2,81	—
Краска синяя и желтая	—	1,00	—	0,70	—
Итого	—	1072,97	988,91	754,29	695,19
Выход	98,0	1000,0	980,0	703,0	688,94

Влажность 2,0%
(+1,0%; -0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 300,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	434,26	433,61	130,28	130,08
Патока	78,0	434,26	338,72	130,28	101,62
Пюре сливовое	10,0	400,00	40,00	120,00	12,00
Пюре яблочное	10,0	100,0	10,00	30,00	3,00
Добавления					
Кислота молочная	40,0	10,00	4,00	3,00	1,20
Наливка «Спотыкач»	40,0	28,0	11,20	8,40	3,36
Спирт	—	22,00	—	6,60	—
Эссенция сливовая	—	3,90	—	1,17	—
Итого	—	1432,42	837,53	429,73	251,26
Выход	83,0	1000,00	830,00	300,00	249,00

Содержание сухих веществ 83±2%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	627,99	627,05	631,64	630,69
Патока	78,0	379,13	295,72	381,32	297,43
Пюре сливовое	10,0	120,00	12,00	120,70	12,07
Пюре яблочное	10,0	30,00	3,00	30,17	3,02
Кислота лимонная	98,0	4,22	4,13	4,23	4,15
Кислота молочная	40,0	3,00	1,20	3,03	1,21
Наливка «Спотыкач»	40,0	8,40	3,36	8,45	3,38
Спирт	—	6,60	—	6,64	—
Эссенция сливовая	—	3,98	—	4,00	—
Краска синяя и желтая	—	0,70	—	0,70	—
Итого	—	1184,02	946,46	1190,88	951,95
Выход	93,51	1000,0	935,1	1000,0	935,1

РЕЦЕПТУРА № 110

Карамель «ЗЕМЛЯНИЧКА», завернутая

В форме шарика. Оболочка тянутая, розового цвета. Начинка ликерно-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 200 штук завернутой карамели. Влажность 6,2% (+1,3%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Карамельная масса	98,0	—	—	702,91	688,85
Начинка	84,0	—	—	299,96	251,97
Итого	—	—	—	1002,87	940,82
Выход	93,8	—	—	1000,0	938,0

Рецептура карамельной массы

На 702,91 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,42	705,36	496,55	495,81
Патока	78,0	353,21	275,50	248,27	193,65
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	8,21	8,05	5,77	5,65
Эссенция клубничная	—	4,00	—	2,81	—
Краска красная	—	0,75	—	0,53	—
Итого	—	1072,59	988,91	753,93	695,11
Выход	98,0	1000,0	980,0	702,91	688,85
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 299,96 кг

Сироп клубничный	86,0	978,03	841,11	293,37	252,30
Кислота лимонная	98,0	0,60	0,59	0,18	0,18
Спирт	—	25,00	—	7,50	—
Итого	—	1003,63	841,70	301,05	252,48
Выход	84,0	1000,0	840,0	299,96	251,97
Содержание сухих веществ 84 ± 2%					

Рецептура сиропа клубничного

На 293,37 кг

Сахар-песок	99,85	277,47	277,05	81,40	81,28
Патока	78,0	277,47	216,43	81,40	63,49
Подварка клубничная	69,0	540,00	372,60	158,42	109,31
Итого	—	1094,94	866,08	321,22	254,08
Выход	86,0	1000,0	860,0	293,37	252,30

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	577,95	577,09	581,31	580,45
Патока	78,0	329,67	257,14	331,59	258,64
Подварка клубничная	69,0	158,42	109,31	159,35	109,95
Кислота лимонная	98,0	5,95	5,83	5,99	5,87
Спирт	—	7,50	—	7,54	—
Эссенция клубничная	—	2,81	—	2,83	—
Краска красная	—	0,53	—	0,53	—
Итого	—	1082,83	949,37	1089,14	954,91
Выход	93,8	1000,0	938,0	1000,0	938,0

РЕЦЕПТУРА № 111

Карамель «ВИШЕНКА», завернутая

В форме шарика. Оболочка тянущая, розового цвета. Начинка ликерно-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 200 штук завернутой карамели. Влажность 6,2% (+1,3%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	702,91	688,85
Начинка	84,0	—	—	299,96	251,97
Итого	—	—	—	1002,87	940,82
Выход	93,8	—	—	1000,0	938,0

Рецептура карамельной массы

На 702,91 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,42	705,36	496,55	495,81
Патока	78,0	353,21	275,50	248,27	193,65
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	8,21	8,05	5,77	5,65
Эссенция вишневая . . .	—	4,00	—	2,81	—
Краска красная	—	0,75	—	0,53	—
Итого	—	1072,59	988,91	753,93	695,11
Выход	98,0	1000,0	980,0	702,91	688,85
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 299,96 кг

Сироп вишневый	86,0	978,03	841,11	293,37	252,30
Кислота лимонная . . .	98,0	0,60	0,59	0,18	0,18
Спирт	—	25,00	—	-7,50	—
Итого	—	1003,63	841,70	301,05	252,48
Выход	84,0	1000,0	840,0	299,96	251,97
Содержание сухих веществ 84 ± 2%					

Рецептура вишневого сиропа

На 293,37 кг

Сахар-песок	99,85	277,47	277,05	81,40	81,28
Патока	78,0	277,47	216,43	81,40	63,49
Подварка вишневая . . .	69,0	540,00	372,60	158,42	109,31
Итого	—	1094,94	866,08	321,22	254,08
Выход	86,0	1000,0	860,0	293,37	252,30

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	577,95	577,08	581,32	580,45
Патока	78,0	329,67	257,14	331,59	258,64
Подварка вишневая . . .	69,0	158,42	109,31	159,35	109,95
Кислота лимонная . . .	98,0	5,95	5,83	5,98	5,86
Спирт	—	7,50	—	7,54	—
Эссенция вишневая . . .	—	2,81	—	2,83	—
Краска красная	—	0,53	—	0,53	—
Итого	—	1082,83	949,36	1089,14	954,90
Выход	93,8	1000,0	938,0	1000,0	938,0

РЕЦЕПТУРА № 112

Кармель «ВЕСЕННЯЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, желтого цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 130 штук завернутой кармели. Влажность 6,6% (+1,1%; -1,2%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура кармели

Кармельная масса . . .	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	84,0	—	—	330,0	277,20
Итого	—	—	—	1003,0	936,74
Выход	93,39	—	—	1000,0	933,90

Рецептура кармельной массы

На 673,0 кг

Варка кармельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,47	475,75
Патока	78,0	353,99	276,11	238,23	185,82
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,0	5,88	4,04	3,96
Эссенция ванильная . . .	—	2,5	—	1,68	—
Эссенция абрикосовая . .	—	1,5	—	1,01	—
Краска желтая	—	0,2	—	0,13	—
Итого	—	1072,17	988,91	721,56	665,53
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54

Влажность 2,0%
(+1,0%; -0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 330 кг

Сахар-песок	99,85	465,38	464,68	153,57	153,34
Патока	78,0	465,38	363,0	153,57	119,78
Абрикосовое пюре . . .	10,0	125,0	12,5	41,3	4,13
Яблочное пюре	10,0	50,0	5,0	16,5	1,65
Кислота лимонная . . .	98,0	2,50	2,45	0,83	0,81
Спирт	—	25,0	—	8,25	—
Эссенция абрикосовая . .	—	0,3	—	0,1	—
Эссенция ванильная . . .	—	0,3	—	0,1	—
Краска красная	—	0,12	—	0,04	—
Краска желтая	—	0,38	—	0,13	—
Итого	—	1134,36	847,63	374,39	279,71
Выход	84,0	1000,0	840,0	330,0	277,20

Содержание сухих веществ 84 ±2%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой кармели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	630,03	629,08	633,6	632,6
Патока	78,0	391,80	305,60	394,1	307,4
Абрикосовое пюре . . .	10,0	41,3	4,13	42,0	4,2
Яблочное пюре	10,0	16,5	1,65	17,0	1,7
Кислота лимонная . . .	98,0	4,87	4,77	4,9	4,8
Спирт	—	8,25	—	8,3	—
Эссенция абрикосовая . .	—	1,11	—	1,1	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,78	—	1,8	—
Краска красная	—	0,04	—	0,04	—
Краска желтая	—	0,26	—	0,26	—
Итого	—	1095,94	945,23	1103,1	950,70
Выход	93,39	1000,0	933,90	1000,0	933,90

РЕЦЕПТУРА № 113

Карамель «ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, красного цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 130 штук завернутой карамели. Влажность $6,9 \pm 0,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	83,0	—	—	330,0	273,90
Итого	—	—	—	1003,0	933,44
Выход	93,06	—	—	1000,0	930,6

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахарный песок	99,85	707,98	706,92	476,47	475,75
Патока	78,0	353,99	276,11	238,24	185,82
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,04	3,96
Эссенция вишневая	—	2,00	—	1,35	—
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,35	—
Краска красная	—	0,2	—	0,13	—
Итого	—	1072,17	988,91	721,58	665,53
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54

Влажность 2%
(+1,0%; -0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 330,0 кг			
Сахар-песок	99,85	459,70	459,01	151,70	151,47
Патока	78,0	459,70	358,57	151,70	118,33
Вишневое пюре	10,0	125,00	12,5	41,25	4,13
Яблочное пюре	10,0	50,0	5,00	16,50	1,65
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	2,50	2,45	0,83	0,81
Спирт	—	40,00	—	13,20	—
Эссенция вишневая	—	1,00	—	0,33	—
Эссенция ванильная	—	1,00	—	0,33	—
Краска красная	—	0,50	—	0,16	—
Итого	—	1139,40	837,53	376,0	276,39
Выход	83,0	1000,0	830,0	330,0	273,90
Содержание сухих ве- ществ 83 ±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок	99,85	628,17	627,22	631,8	630,8
Патока	78,0	389,94	304,15	392,2	305,9
Вишневое пюре	10,0	41,25	4,13	42,9	4,3
Яблочное пюре	10,0	16,50	1,65	17,0	1,7
Спирт	—	13,20	—	13,3	—
Кислота лимонная	98,0	4,87	4,77	4,9	4,8
Эссенция вишневая	—	1,68	—	1,7	—
Эссенция ванильная	—	1,68	—	1,7	—
Краска красная	—	0,29	—	0,3	—
Итого	—	1097,58	941,92	1105,8	947,5
Выход	93,06	1000,0	930,6	1000,0	930,6

РЕЦЕПТУРА № 114

Карамель «КЛУМПАКОИС», завернутая

В форме кирпичика, с рисунком на поверхности; отформована на ротационных машинах. Оболочка нетяннутая, розового цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 5,63% (+1,4%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	743,0	728,14
Начинка	84,0	—	—	260,0	218,40
Итого	—	—	—	1003,0	946,54
Выход	94,37	—	—	1000,0	943,70

Рецептура карамельной массы

На 743 кг

Варка карамельной массы					
Сахарный песок . . .	99,85	707,88	706,82	525,95	525,16
Патока	78,00	353,99	276,11	263,01	205,15
Добавления при разделке					
Лимонная кислота . .	98,00	6,00	5,88	4,46	4,37
Эссенция вишневая . .	—	3,00	—	2,23	—
Краска	—	1,00	—	0,74	—
Итого	—	1071,87	988,81	796,39	734,68
Выход	98,00	1000,0	980,00	743,00	728,14

Влажность 2%
(+1%; -0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 260 кг

Вишневый сироп . . .	86,0	976,0	839,36	253,76	218,23
Кислота лимонная . .	98,0	2,40	2,35	0,62	0,61
Спирт	—	50,00	—	13,00	—
Эссенция вишневая . .	—	2,00	—	0,52	—
Итого	—	1030,40	841,71	267,9	218,84
Выход	84,00	1000,00	840,00	260,0	218,40

Содержание сухих веществ 84±2%

Рецептура вишневого сиропа

На 253,76 кг

Сахарный песок . . .	99,85	390,49	389,90	99,09	98,94
Патока	78,0	584,85	456,18	148,41	115,76
Вишневое пюре . . .	10,0	200,00	20,00	50,75	5,07
Итого	—	1175,34	866,08	298,25	219,77
Выход	86,00	1000,00	860,00	253,76	218,23

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахарный песок . . .	99,85	625,04	624,10	628,53	627,59
Патока	78,00	411,42	320,91	413,72	322,70
Вишневое пюре . . .	10,00	50,75	5,07	51,00	5,10
Лимонная кислота . .	98,00	5,08	4,98	5,11	5,01
Спирт	—	13,00	—	13,07	—
Эссенция вишневая . .	—	2,75	—	2,77	—
Краска	—	0,74	—	0,74	—
Итого	—	1108,78	955,06	1114,94	960,40
Выход	94,37	1000,00	943,70	1000,00	943,70

РЕЦЕПТУРА № 115

Карамель «ФОКУШОР» («Фонарик»), завернутая

Форма удлиненно-овальная или продолговатая (кирпичик). Оболочка нетяннутая, желтого цвета. Начинка ликерная желтого или красного цвета.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 5,41% (+1,3%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	692,0	678,16
Начинка	87,0	—	—	310,0	269,7
Итого	—	—	—	1002,0	947,86
Выход	94,59	—	—	1000,0	945,9

Рецептура карамельной массы

На 692,0 кг

Барка карамельной массы					
Сахарный песок	99,85	708,09	707,03	489,99	489,25
Патока	78,0	354,05	276,16	245,0	191,1
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	5,83	5,71	4,03	3,95
Краска желтая	—	0,1	—	0,07	—
Итого	—	1068,07	988,90	739,09	684,30
Выход	98,0	1000,00	980,0	692,0	678,16

Влажность 2%
(+1%; -0,5%)

Рецептура начинки

На 310 кг

Сахарный песок	99,85	338,84	338,33	105,04	104,88
Патока	78,0	677,75	528,65	210,1	163,88

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная . . .	98,0	4,7	4,61	1,47	1,44
Спирт	—	47,44	—	14,71	—
Эссенция вишневая . . .	—	4,74	—	1,47	—
Краска желтая или красная	—	0,3	—	0,09	—
Итого	—	1073,77	871,59	332,88	270,20
Выход	87,0	1000,0	870,0	310,0	269,7

Содержание сухих веществ 87±2%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	595,03	594,14	600,31	599,41
Патока	78,0	455,1	354,98	459,12	358,11
Спирт	—	14,71	—	14,7	—
Кислота лимонная . . .	98,0	5,50	5,39	5,53	5,42
Эссенция вишневая . . .	—	1,47	—	1,5	—
Краска желтая или красная	—	0,16	—	0,16	—
Итого	—	1071,97	954,51	1081,32	962,94
Выход	94,59	1000,0	945,9	1000,0	945,9

РЕЦЕПТУРА № 116

Карамель «ХМЕЛЬНИЦКАЯ», открытая,
в воздухонепроницаемой таре

В форме ракушек. Оболочка нетяннутая. Выпускается смесью двух цветов (желтого и оранжевого) в равных количествах. Начинка лимонно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 180 штук карамели. Влажность 5,3% (+1,5%; -0,8%).

Цвет карамели
Желтый
Оранжевый

Применяемая эссенция
и подварка
Лимонная
Апельсиновая

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	752,54	737,49
Начинка	85,0	—	—	249,84	212,36
Итого	—	—	—	1002,38	949,85
Выход	94,7	—	—	1000,0	947,0

Рецептура карамельной массы

На 752,54 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	532,78	531,98
Патока	78,0	353,99	276,11	266,39	207,78
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,52	4,43
Эссенция цитрусовая . .	—	2,00	—	1,50	—
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,50	—
Краска желтая и красная	—	0,75	—	0,56	—
Итого	—	1072,72	988,91	807,25	744,19
Выход	98,0	1000,0	980,0	752,54	737,49
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 249,84 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	449,97	449,30	112,42	112,25
Патока	78,0	449,96	350,97	112,42	87,69
Подварка цитрусовая . .	69,0	79,72	55,00	19,92	13,74
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	2,50	2,45	0,62	0,61
Коньяк	—	60,00	—	14,99	—
Эссенция цитрусовая . .	—	2,00	—	0,50	—
Итого	—	1044,15	857,72	260,87	214,29
Выход	85,0	1000,0	850,0	249,84	212,36
Содержание сухих ве- ществ 85±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	645,20	644,23	648,17	647,20
Патока	78,0	378,81	295,47	380,55	296,83
Подварка цитрусовая . .	69,0	19,92	13,74	20,00	13,80
Кислота лимонная . . .	98,0	5,14	5,04	5,16	5,06
Коньяк	—	14,99	—	15,06	—
Эссенция цитрусовая . .	—	2,0	—	2,01	—
Эссенция ванильная . .	—	1,50	—	1,51	—
Краска желтая и крас- ная	—	0,56	—	0,57	—
Итого	—	1068,12	958,48	1073,03	962,89
Выход	94,7	1000,0	947,0	1000,0	947,0

РЕЦЕПТУРА № 117

Карамель «МАЛИНОВЫЙ ЛИКЕР», открытая,
в воздухопроницаемой таре

В форме малины. Оболочка нетяннутая, окрашена в красный цвет. Начинка ликерная.

В 1 кг содержится не менее 220 штук карамели. Влажность 5,1% (+1,7%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	753,13	738,07
Начинка	85,5	—	—	250,05	213,79
Итого	—	—	—	1003,18	951,86
Выход	94,9	—	—	1000,0	949,0

Рецептура карамельной массы

На 753,13 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	533,20	532,40
Патока	78,0	353,99	276,11	266,60	207,95
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,52	4,43
Эссенция малиновая . . .	—	4,00	—	3,01	—
Краска красная	—	0,65	—	0,49	—
Итого	—	1072,62	988,91	807,82	744,78
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,13	738,07
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 250,05 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	336,07	335,56	84,03	83,90
Патока	78,0	672,14	524,27	168,07	131,09
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	3,00	2,94	0,75	0,74
Спирт	—	40,00	—	10,00	—
Настойка малиновая . . .	—	30,00	—	7,50	—
Эссенция малиновая . . .	—	2,00	—	0,50	—
Краска красная	—	0,25	—	0,06	—
Итого	—	1083,46	862,77	270,91	215,73
Выход	85,5	1000,0	855,0	250,05	213,79
Содержание сухих веществ 85,5±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	617,23	616,30	620,06	619,13
Патока	78,0	434,67	339,04	436,67	340,60
Кислота лимонная . . .	98,0	5,27	5,16	5,30	5,19
Спирт	—	10,00	—	10,05	—
Настойка малиновая . . .	—	7,50	—	7,50	—
Эссенция малиновая . . .	—	3,51	—	3,53	—
Краска красная	—	0,55	—	0,55	—
Итого	—	1078,73	960,50	1083,66	964,92
Выход	94,90	1000,0	949,0	1000,0	949,0

РЕЦЕПТУРА № 118

Карамель «ЦИТРУСОВЫЕ ДОЛЬКИ», открытая,
в воздухонепроницаемой таре

В форме апельсиновых и лимонных долек. Оболочка нетяннутая, желтого или оранжевого цвета. Начинка ликерная.

В 1 кг содержится не менее 150 штук карамели. Влажность карамели 5,1% (+1,7%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	85,58	—	—	250,0	213,95
Итого	—	—	—	1003,0	951,89
Выход	94,89	—	—	1000,0	948,9

Рецептура карамельной массы

На 753,00 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	533,11	532,31
Патока	78,0	353,99	276,11	266,55	207,91
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,52	4,43
Эссенция лимонная или апельсиновая	—	4,00	—	3,01	—
Краска красная и жел- тая	—	0,65	—	0,49	—
Итого	—	1072,62	988,91	807,68	744,65
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94

Влажность 2%
(+1,0%; -0,5%)

Рецептура начинки

На 250,0 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	336,00	335,49	84,00	83,87
Патока	78,00	672,00	524,16	168,00	131,04

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	4,00	3,92	1,00	0,98
Спирт	—	32,00	—	8,00	—
Коньяк	—	40,00	—	10,00	—
Эссенция апельсиновая или лимонная	—	2,00	—	0,50	—
Краска красная и жел- тая	—	0,25	—	0,06	—
Итого	—	1086,25	863,57	271,56	215,89
Выход	85,58	1000,0	855,8	250,0	213,95
Содержание сухих ве- ществ 85,58±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	617,11	616,18	619,86	618,93
Патока	78,0	434,55	338,95	436,49	340,46
Кислота лимонная	98,0	5,52	5,41	5,54	5,43
Спирт	—	8,00	—	8,04	—
Коньяк	—	10,00	—	10,04	—
Эссенция цитрусовая (лимонная или апель- синовая)	—	3,51	—	3,53	—
Краска красная и жел- тая	—	0,55	—	0,55	—
Итого	—	1079,24	960,54	1084,05	964,82
Выход	94,89	1000,0	948,9	1000,0	948,9

РЕЦЕПТУРА № 119

Карамель «РАКУШКИ» (с коньяком), открытая,
в воздухопроницаемой таре

В форме ракушек. Оболочка тянутая, коричневого цвета с темно-коричневыми жилками из нетянутой массы. Начинка ликерная.

В 1 кг содержится не менее 220 штук карамели. Влажность карамели 5,7% (+1,0%; -1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	83,0	—	—	250,0	207,50
Итого	—	—	—	1003,0	945,44
Выход	94,26	—	—	1000,0	942,6

Рецептура карамельной массы

На 753,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,37	706,31	532,65	531,85
Патока	78,0	353,69	275,88	266,33	207,74

Добавления
при разделке

Кислота лимонная . . .	98,0	4,00	3,92	3,01	2,95
Жженка	80,0	3,50	2,80	2,64	2,11
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	1,51	—
Краска красная	—	0,30	—	0,23	—

Итого	—	1070,86	988,91	806,37	744,65
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94

Влажность 2%
(+1,0%; -0,5%)

Рецептура начинки

На 250,0 кг

Сироп	87,0	953,95	829,94	238,49	207,49
Кислота лимонная . . .	98,0	1,80	1,76	0,45	0,44

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Коньяк	—	69,00	—	17,25	—
Краска желтая	—	0,60	—	0,15	—
Итого	—	1025,35	831,70	256,34	207,93
Выход	83,0	1000,0	830,0	250,0	207,5
Содержание сухих веществ 83±2%					

Рецептура сиропа

На 238,49 кг

Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	81,67	81,55
Патока	78,0	684,88	534,20	163,34	127,40
Итого	—	1027,32	876,13	245,01	208,95
Выход	87,0	1000,0	870,0	238,49	207,49

Рецептура жженки

На 2,64 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	2,14	2,14
Выход	80,0	1000,0	800,0	2,64	2,11

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	616,46	615,54	619,27	618,34
Патока	78,0	429,67	335,14	431,62	336,66
Кислота лимонная . . .	98,0	3,46	3,39	3,48	3,41
Коньяк	—	17,25	—	17,33	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,51	—	1,52	—
Краска красная	—	0,23	—	0,23	—
Краска желтая	—	0,15	—	0,15	—
Итого	—	1068,73	954,07	1073,60	958,41
Выход	94,26	1000,0	942,6	1000,0	942,6

РЕЦЕПТУРА № 120

Карамель «РАКУШКИ» (с наливкой), открытая,
в воздухонепроницаемой таре

В форме ракушек. Оболочка тянутая, розового цвета с красными
жилками из нетянутой карамельной массы. Начинка ликерная.

В 1 кг содержится не менее 220 штук карамели. Влажность 5,2%
(+1,5%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	85,0	—	—	250,0	212,50
Итого	—	—	—	1003,0	950,44
Выход	94,76	—	—	1000,0	947,6

Рецептура карамельной массы

На 753,0 кг

Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	531,51	530,71
Патока	78,0	352,93	275,29	265,76	207,29
Кислота лимонная . . .	98,0	9,00	8,82	6,78	6,64
Эссенция ванильная . .	—	1,50	—	1,13	—
Эссенция вишневая . . .	—	2,50	—	1,88	—
Краска красная	—	0,50	—	0,38	—
Итого	—	1072,29	988,91	807,44	744,64
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94

Влажность 2%
(+1,0%; -0,5%)

Рецептура начинки

На 250,0 кг

Сироп	87,0	948,32	825,04	237,08	206,26
Кислота лимонная . . .	98,0	1,80	1,76	0,45	0,44

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Наливка «Запеканка» .	40,0	62,50	25,00	15,63	6,25
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,50	—
Итого	—	1014,62	851,80	253,66	212,95
Выход	85,0	1000,0	850,0	250,0	212,5

Содержание сухих ве-
ществ 85±2%

Рецептура сиропа

На 237,08 кг

Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	81,19	81,07
Патока	78,0	684,88	534,21	162,37	126,65
Итого	—	1027,32	876,14	243,56	207,72
Выход	87,0	1000,0	870,0	237,08	206,26

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	612,70	611,78	615,54	614,62
Патока	78,0	428,13	333,94	430,12	335,49
Наливка «Запеканка» .	40,0	15,63	6,25	15,70	6,28
Кислота лимонная . . .	98,0	7,23	7,08	7,25	7,11
Эссенция ванильная . .	—	1,63	—	1,64	—
Эссенция вишневая . . .	—	1,88	—	1,89	—
Краска красная	—	0,38	—	0,38	—
Итого	—	1067,58	959,05	1072,52	963,50
Выход	94,76	1000,0	947,6	1000,0	947,6

РЕЦЕПТУРА № 121

Карамель «СТЕПНАЯ», гляncованная

В форме подушечек. Оболочка тянутая, салатного цвета. Начинка ликерная.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 4,6% (+1,4%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура гляncованной карамели

Карамель без глянца	95,4	—	—	993,61	947,90
Сахар-песок для поливочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,89	0,89
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1003,00	957,28
Выход	95,44	—	—	1000,0	954,40

Рецептура карамели без глянца На 993,61 кг

Карамельная масса	98,0	801,81	785,77	796,69	780,76
Начинка	85,0	201,29	171,10	200,00	170,00
Итого	—	1003,10	956,87	996,69	950,76
Выход	95,4	1000,0	954,0	993,61	947,9

Рецептура карамельной массы На 796,69 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	567,42	566,57
Патока	78,0	356,11	277,76	283,71	221,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавления при разделке					
Эссенция «Зубровка»	—	4,00	—	3,18	—
Краска синяя и желтая	—	0,75	—	0,60	—
Итого	—	1073,08	988,91	854,91	787,86
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,69	780,76
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 200,0 кг

Сироп	88,0	956,49	841,71	191,30	168,34
Кислота молочная	40,0	25,00	10,00	5,00	2,00
Настойка «Зубровка»	—	25,00	—	5,00	—
Итого	—	1006,49	851,71	201,30	170,34
Выход	85,0	1000,0	850,0	200,0	170,0
Содержание сухих веществ 85±2%					

Рецептура сиропа На 191,30 кг

Сахар-песок	99,85	346,38	345,86	66,26	66,16
Патока	78,0	692,76	540,35	132,52	103,37
Итого	—	1039,14	886,21	198,78	169,53
Выход	88,0	1000,0	880,0	191,3	168,34

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура глянца		На 0,89 кг			
Воск	100,0	252,52	252,52	0,22	0,22
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,22	0,22
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,45	0,45
Итого	—	1010,10	1010,10	0,89	0,89
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,89	0,89

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой про- дукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	641,68	640,72	642,77	641,81
Патока	78,0	416,23	324,66	416,94	325,21
Кислота молочная	40,0	5,00	2,00	5,00	2,00
Настойка «Зубровка»	—	5,00	—	5,01	—
Эссенция «Зубровка»	—	3,18	—	3,19	—
Воск	100,0	0,22	0,22	0,22	0,22
Парафин	100,0	0,22	0,22	0,22	0,22
Масло кокосовое	100,0	0,45	0,45	0,45	0,45
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Краска синяя и желтая	—	0,60	—	0,60	—
Итого	—	1073,08	968,77	1074,90	970,41
Выход	95,44	1000,0	954,4	1000,0	954,40

РЕЦЕПТУРА № 122

Карамель «КАНЕВСКАЯ, гляncованная

В форме подушечек. Оболочка тянутая, зеленого цвета. Начинка ликерная.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность карамели 4,6% (+1,4%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура глянцованной карамели					
Карамель без глянца	95,39	—	—	993,70	947,89
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,89	0,89
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1003,09	957,27
Выход	95,44	—	—	1000,00	954,4

Рецептура карамели без глянца На 993,70 кг

Карамельная масса	98,0	801,73	785,70	796,68	780,75
Начинка	85,0	201,27	171,08	200,00	170,00
Итого	—	1003,00	956,78	996,68	950,75
Выход	95,39	1000,0	953,90	993,7	947,89

Рецептура карамельной массы На 796,68 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,39	708,33	565,16	564,31
Патока	78,0	354,69	276,66	282,57	220,40
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	4,00	3,92	3,19	3,13
Эссенция ромовая	—	4,00	—	3,19	—
Краска желтая и синяя	—	0,50	—	0,40	—
Итого	—	1072,58	988,91	854,51	787,84
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,68	780,75
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 200,0 кг			
Сироп	87,0	948,32	825,04	189,66	165,00
Кислота лимонная	98,0	1,80	1,76	0,36	0,35
Ликер «Бенедиктин»	40,0	62,50	25,00	12,50	5,00
Краска желтая и синяя	—	1,00	—	0,20	—
Итого	—	1013,62	851,80	202,72	170,35
Выход	85,0	1000,0	850,0	200,0	170,0
Содержание сухих ве- ществ 85±2%					

Рецептура сиропа На 189,66 кг					
Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	64,95	64,85
Патока	78,0	684,88	534,20	129,89	101,31
Итого	—	1027,32	876,13	194,84	166,16
Выход	87,0	1000,0	870,0	189,66	165,0

Рецептура глянца На 0,89 кг					
Воск	100,0	252,52	252,52	0,22	0,22
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,22	0,22
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,45	0,45
Итого	—	1010,10	1010,10	0,89	0,89
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,89	0,89

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	638,11	637,15	639,21	638,25
Патока	78,0	412,46	321,72	413,17	322,27
Кислота лимонная	98,0	3,55	3,48	3,56	3,49
Ликер «Бенедиктин»	40,0	12,50	5,00	12,53	5,01
Эссенция ромовая	—	3,19	—	3,20	—
Краска желтая и синяя	—	0,60	—	0,60	—
Воск	100,0	0,22	0,22	0,22	0,22
Парафин	100,0	0,22	0,22	0,22	0,22
Масло кокосовое	100,0	0,45	0,45	0,45	0,45
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Итого	—	1071,80	968,74	1073,66	970,41
Выход	95,44	1000,0	954,4	1000,0	954,4

РЕЦЕПТУРА № 123

Карамель «СЛИВЯНКА», глянцованная

В форме подушечек. Оболочка тянутая, синего цвета. Начинка ликерно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность карамели 4,9% (+1,1%; —0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура глянцованной карамели

Карамель без глянца	95,09	—	—	993,76	944,97
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1003,06	954,26
Выход	95,14	—	—	1000,0	951,4

Рецептура карамели без глянца На 993,76 кг

Карамельная масса	98,0	801,73	785,70	796,73	780,80
Начинка	83,5	201,27	168,06	200,01	167,01
Итого	—	1003,00	953,76	996,74	947,81
Выход	95,09	1000,0	950,9	993,76	944,97

Рецептура карамельной массы На 796,73 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	567,45	566,60
Патока	78,0	356,11	277,76	283,72	221,30

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления при разделке					
Эссенция сливовая . . .	—	4,00	—	3,19	—
Краска синяя	—	0,75	—	0,60	—
Итого	—	1073,08	988,91	854,96	787,90
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,73	780,8
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 200,01 кг

Сироп сливовый	87,0	923,53	803,47	184,71	160,70
Кислота лимонная . . .	98,0	3,70	3,63	0,74	0,73
Наливка «Спотыкач» . .	40,0	74,00	29,60	14,80	5,92
Спирт	—	22,00	—	4,40	—
Итого	—	1023,23	836,70	204,65	167,35
Выход	83,5	1000,0	835,0	200,01	167,01
Содержание сухих ве- ществ $83,5 \pm 2\%$					

Рецептура сиропа сливового

На 184,71 кг

Сахар-песок	99,85	470,14	469,43	86,84	86,71
Патока	78,0	470,13	366,70	86,84	67,73
Пюре сливовое	10,0	400,00	40,00	73,88	7,39
Итого	—	1340,27	876,13	247,56	161,83
Выход	87,0	1000,0	870,0	184,71	160,7

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура глянца		На 0,8 кг			
Воск	100,0	252,52	252,52	0,20	0,20
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,40	0,40
Итого	—	1010,10	1010,10	0,80	0,80
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой про- дукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	662,29	661,30	663,46	662,46
Патока	78,0	370,56	289,03	371,21	289,54
Пюре сливовое	10,0	73,88	7,39	74,00	7,40
Кислота лимонная . . .	98,0	0,74	0,73	0,74	0,73
Наливка «Спотыкач» . .	40,0	14,80	5,92	14,83	5,93
Спирт	—	4,40	—	4,41	—
Эссенция сливовая . . .	—	3,19	—	3,20	—
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Краска синяя	—	0,60	—	0,60	—
Итого	—	1131,76	965,67	1133,75	967,36
Выход	95,14	1000,0	951,4	1000,0	951,4

РЕЦЕПТУРА № 124

Карамель «ЛИКЕРНАЯ» в сахаре

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, окрашена в цвет, соответствующий вкусу начинки. Начинка ликерно-фруктовая. Выпускается одной или нескольких окрасок.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 4,6% (+1,4%; -0,6%).

Цвет оболочки

Розовый или красный

Желтый или оранжевый
Лиловый

Без окраски

Применяемая эссенция

Малиновая, земляничная, клубничная
или клюквенная
Абрикосовая
Вишневая, черносмородиновая или
сливовая
Яблочная

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель, необсыпанная	94,9	—	—	901,0	855,05
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	95,0	94,86
Сахар-песок для поли- вочного сиропа . . .	99,85	—	—	7,0	6,99
Итого	—	—	—	1003,0	956,90
Выход	95,4	—	—	1000,0	954,0

Рецептура карамели без обсыпки

На 901,0 кг

Карамельная масса . . .	98,0	781,02	765,40	703,70	689,63
Начинка	84,0	221,98	186,46	200,00	168,00
Итого	—	1003,00	951,86	903,70	857,63
Выход	94,9	1000,0	949,0	901,0	855,05

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамельной массы

На 703,7 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	501,19	500,44
Патока	78,0	356,10	277,76	250,59	195,46
Добавления при разделке					
Эссенция	—	4,00	—	2,81	—
Краска разная	—	1,00	—	0,70	—
Итого	—	1073,32	988,91	755,29	695,90
Выход	98,0	1000,0	980,0	703,7	689,63
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 200,0 кг

Фруктовый или ягодный сироп	87,0	955,97	831,69	191,20	166,34
Кислота молочная . .	40,0	25,0	10,00	5,00	2,00
Спирт	—	25,00	—	5,00	—
Эссенция	—	4,00	—	0,80	—
Итого	—	1009,97	841,69	202,00	168,34
Выход	84,0	1000,0	840,0	200,0	168,0
Содержание сухих ве- ществ 84±2%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура фруктового или ягодного
сиропа

На 191,2 кг

Сахар-песок	99,85	336,19	335,68	64,28	64,18
Патока	78,0	672,38	524,46	128,56	100,28
Пюре фруктовое или ягодное	10,0	160,00	16,00	30,59	3,06
Итого	—	1168,57	876,14	223,43	167,52
Выход	87,0	1000,0	870,0	191,2	166,34

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья на 1 т фазы, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	667,47	666,47	668,75	667,74
Патока	78,0	379,15	295,74	379,88	296,31
Пюре фруктовое или ягодное	10,0	30,59	3,06	30,70	3,07
Кислота молочная . . .	40,0	5,00	2,00	5,00	2,00
Спирт	—	5,00	—	5,00	—
Эссенция	—	3,61	—	3,61	—
Краска разная	—	0,70	—	0,70	—
Итого	—	1091,52	967,27	1093,64	969,12
Выход	95,4	1000,0	954,0	1000,0	954,0

IV. КАРАМЕЛЬ С МЕДОВЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 125

Карамель «ЗОЛОТОЙ УЛЕЙ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка истянутая, неокрашенная.
Начинка медово-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели.
Влажность 6,7% (+1,3%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	667,91	654,55
Начинка	84,0	—	—	334,95	281,36
Итого	—	—	—	1002,86	935,91
Выход	93,31	—	—	1000,0	933,1

Рецептура карамельной массы

На 667,91 кг

Барка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	708,07	707,01	472,93	472,22
Патока	78,0	354,05	276,16	236,47	184,45
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	1,40	1,37	0,93	0,91
Мед пчелиный	78,0	5,60	4,37	3,74	2,92
Итого	—	1069,12	988,91	714,07	660,50
Выход	98,0	1000,0	980,0	667,91	654,55

Влажность 2% (+1,0%;
—0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
На 334,95 кг					
Сахар-песок	99,85	293,41	292,97	98,28	98,13
Патока	78,0	293,41	228,86	98,28	76,66
Мед пчелный	78,0	360,00	280,80	120,58	94,05
Пюре яблочное	10,0	225,00	22,50	75,36	7,54
Пюре абрикосовое	10,0	225,00	22,50	75,36	7,54
Итого	—	1396,82	847,63	467,86	283,92
Выход	84,0	1000,0	840,0	334,95	281,36
Влажность 16±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	571,21	570,35	574,53	573,67
Патока	78,0	334,75	261,11	336,71	262,63
Мед пчелиный	78,0	124,32	96,97	125,04	97,53
Пюре яблочное	10,0	75,36	7,54	75,80	7,58
Пюре абрикосовое	10,0	75,36	7,54	75,80	7,58
Кислота лимонная	98,0	0,93	0,91	0,94	0,92
Итого	—	1181,93	944,42	1188,82	949,91
Выход	93,31	1000,0	933,1	1000,0	933,1

РЕЦЕПТУРА № 126

Карамель «ПЧЕЛКА», завернутая

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка медовая.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 6,2% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	86,0	—	—	350,0	301,00
Итого	—	—	—	1003,0	940,94
Выход	93,81	—	—	1000,0	938,1

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	708,16	707,10	462,43	461,74
Патока	78,0	354,08	276,18	231,21	180,34
Дополнение при разделке					
Мед пчелиный	78,0	7,22	5,63	4,71	3,67
Итого	—	1069,46	988,91	698,35	645,75
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Сахар-песок	99,85	294,97	294,53	103,24	103,08
Патока	78,0	294,97	230,08	103,24	80,53
Мед пчелиный	78,0	440,00	343,20	154,00	120,12
Итого	—	1029,94	867,81	360,48	303,73
Выход	86,0	1000,0	860,0	350,0	301,0
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	565,67	564,82	568,96	568,11
Патока	78,0	334,45	260,87	336,38	262,38
Мед пчелиный	78,0	158,71	123,79	159,63	124,51
Итого	—	1058,83	949,48	1064,97	955,00
Выход	93,81	1000,0	938,1	1000,0	938,1

РЕЦЕПТУРА № 127

Карамель «МЕДОВЫЙ МАРЦИПАН», завернутая

Форма удлинненно-овальная. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка медово-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 5,5±2,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	693,69	679,82
Начинка	86,0	—	—	311,66	268,03
Итого	—	—	—	1005,35	947,85
Выход	94,5	—	—	1000,0	945,0

Рецептура карамельной массы

На 693,69 кг

Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	494,06	493,32
Патока	78,0	356,11	277,76	247,03	192,68
Эссенция медовая . . .	—	2,00	—	1,39	—
Итого	—	1070,33	988,91	742,48	686,00
Выход	98,0	1000,0	980,0	693,69	679,82
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 311,66 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	324,27	323,78	101,06	100,91
Патока	78,0	324,33	252,98	101,08	78,84
Мед искусственный . .	78,0	332,59	259,42	103,65	80,85

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления					
Ядро ореха кешью жаре- ное тертое	97,5	32,44	31,63	10,11	9,86
Эссенция медовая . . .	—	2,00	—	0,62	—
Итого					
Выход	86,0	1000,0	860,0	311,66	268,03
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	595,12	594,23	598,58	597,68
Патока	78,0	348,11	271,52	350,13	273,10
Мед искусственный . .	78,0	103,65	80,85	104,27	81,33
Ядро ореха кешью жа- ренное тертое	97,5	10,11	9,86	10,17	9,92
Эссенция медовая . . .	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1059,00	956,46	1065,17	962,03
Выход	94,5	1000,0	945,0	1000,0	945,0

РЕЦЕПТУРА № 128

Карамель «РАКУШКИ» медовая, открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме ракушек. Оболочка тянутая, нежно-желтого цвета с желтыми жилками из нетянутой массы. Начинка медовая.

В 1 кг содержится не менее 220 штук карамели. Влажность 5,0% (+1,3%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	86,0	—	—	250,0	215,00
Итого	—	—	—	1003,0	952,94
Выход	95,01	—	—	1000,0	950,10

Рецептура карамельной массы На 753,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,73	705,67	532,17	531,37
Патока	78,0	353,37	275,63	266,09	207,55
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . .	98,0	1,80	1,76	1,36	1,33
Мед пчелиный	78,0	7,50	5,85	5,65	4,41
Краска желтая	—	0,60	—	0,45	—
Итого	—	1070,0	988,91	805,72	744,66
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
		На 250,0 кг			
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	294,97	294,53	73,74	73,63
Патока	78,0	294,97	230,08	73,74	57,52
Добавление					
Мед пчелиный	78,0	440,00	343,20	110,00	85,80
Итого		—	1029,94	867,81	257,48
Выход	86,0	1000,0	860,0	250,0	215,0
Влажность 14±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой про- дукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	605,91	605,00	608,70	607,79
Патока	78,0	339,83	265,07	341,40	266,29
Мед пчелиный	78,0	115,65	90,21	116,19	90,63
Кислота лимонная	98,0	1,36	1,33	1,36	1,33
Краска желтая	—	0,45	—	0,45	—
Итого	—	1063,20	961,61	1068,10	966,04
Выход	95,01	1000,0	950,1	1000,0	950,1

V. КАРАМЕЛЬ С ПОМАДНЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 129

Карамель «ЛИМОННАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, желтого цвета. Начинка помадная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 5,2% (+1,3%; —1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов		Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
			на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
			в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели						
Карамельная масса	98,0	—	—	633,0	620,34	
Начинка	89,3	—	—	370,0	330,41	
Итого	—	—	—	1003,0	950,75	
Выход	94,80	—	—	1000,0	948,0	

Рецептура карамельной массы

На 633,0 кг					
Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	448,15	447,48
Патока	78,0	353,99	276,11	224,07	174,77
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,80	3,72
Эссенция лимонная	—	4,00	—	2,53	—
Краска желтая	—	1,00	—	0,63	—
Итого	—	1072,97	988,91	679,18	625,97
Выход	98,0	1000,0	980,0	633,0	620,34
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
На 370,0 кг					
Помада сахарная . . .	90,0	971,00	873,90	359,37	323,34
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	2,22	2,18
Припас цитрусовый . . .	60,0	25,00	15,00	9,25	5,55
Эссенция лимонная . . .	—	4,00	—	1,48	—
Краска желтая . . .	—	0,10	—	0,04	—
Итого . . .	—	1006,10	894,78	372,26	331,07
Выход . . .	89,3	1000,0	893,0	370,0	330,41
Влажность 10,7±2,0%					

Рецептура сахарной помады					
На 359,27 кг					
Сахар-песок	99,85	736,11	735,01	264,46	264,06
Патока	78,0	220,83	172,25	79,34	61,88
Итого	—	956,94	907,26	343,80	325,94
Выход	90,0	1000,0	900,0	359,27	323,34

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	712,61	711,54	716,64	715,57
Патока	78,0	303,42	236,67	305,13	238,00
Кислота лимонная . . .	98,0	6,02	5,90	6,05	5,93
Припас цитрусовый . . .	60,0	9,25	5,55	9,30	5,58
Эссенция лимонная . . .	—	4,00	—	4,00	—
Краска желтая . . .	—	0,66	—	0,66	—
Итого	—	1035,96	959,66	1041,78	965,08
Выход	94,8	1000,0	948,0	1000,0	948,0

РЕЦЕПТУРА № 130

Карамель «МЕЧТА», завернутая

В форме плоской подушечки или плоско-округлая. Оболочка не-
тянутая, неокрашенная. Начинка помадная.

В 1 кг содержится не менее 200 штук завернутой карамели.
Влажность 4,35% (+1,4%; —0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	88,56	—	—	250,0	221,40
<hr/>					
Итого	—	—	—	1003,0	959,34
Выход	95,65	—	—	1000,0	956,5

Рецептура карамельной массы

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	531,51	530,71
Патока	78,0	352,93	275,29	265,76	207,29
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	9,00	8,82	6,78	6,64
Эссенция цитрусовая . .	—	3,96	—	2,98	—
Итого	—	1071,75	988,91	807,03	744,64
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 250,0 кг

Помада	90,0	927,95	835,15	231,99	208,79
Подварка цитрусовая	69,0	70,00	48,30	17,50	12,07
Кислота лимонная	98,0	4,00	3,92	1,00	0,98
Эссенция цитрусовая	—	4,00	—	1,00	—
Итого	—	1005,95	887,37	251,49	221,84
Выход	88,56	1000,0	885,6	250,0	221,4
Влажность 11,5±2,0%					

Рецептура помады

На 231,99 кг

Сахар-песок	99,85	736,11	735,01	170,77	170,51
Патока	78,0	220,83	172,25	51,23	39,96
Итого	—	956,94	907,26	222,00	210,47
Выход	90,00	1000,0	900,0	231,99	208,79

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	702,28	701,23	706,31	705,25
Патока	78,0	316,99	247,25	318,81	248,67
Подварка цитрусовая	69,0	17,50	12,07	17,60	12,14
Кислота лимонная	98,0	7,78	7,62	7,83	7,67
Эссенция цитрусовая	—	3,98	—	4,00	—
Итого	—	1048,53	968,17	1054,55	973,73
Выход	95,65	1000,0	956,5	1000,0	956,5

РЕЦЕПТУРА № 131

Карамель «МОРОЖЕННЫЕ ТРУБОЧКИ», завернутая

В форме батончиков. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка помадная.

В 1 кг содержится не менее 85 штук завернутой карамели. Влажность 6,0% (+1,5%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	500,0	490,00
Начинка	90,0	—	—	500,0	450,00
Сахарная пудра	99,85	—	—	3,0	2,99
Итого	—	—	—	1003,0	942,99
Выход	94,0	—	—	1000,0	940,0

Рецептура карамельной массы

На 500,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,97	706,91	353,99	353,46
Патока	78,0	353,99	76,11	176,99	138,05
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,00	2,94
Эссенция цитрусовая	—	3,98	—	1,99	—
Итого	—	1071,94	988,90	535,97	494,45
Выход	98,0	1000,0	980,0	500,0	490,0
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
		На 500,0 кг			
Помада	91,0	984,53	895,92	492,26	447,96
Кислота лимонная . .	98,0	6,00	5,88	3,00	2,94
Эссенция цитрусовая .	—	3,98	—	1,99	—
Спирт	—	7,98	—	3,99	—
Итого	—	1002,49	901,80	501,24	450,90
Выход	90,0	1000,0	900,0	500,0	450,0
Влажность 10±2,0%					

Рецептура помады На 492,26 кг					
Сахар-песок	99,85	728,91	727,82	358,81	358,27
Патока	78,0	242,97	189,52	119,60	93,30
Итого	—	971,88	917,34	478,41	451,57
Выход	91,0	1000,0	910,0	492,26	447,96

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	712,80	711,73	716,54	715,47
Сахарная пудра . . .	99,85	3,00	2,99	3,00	3,00
Патока	78,0	296,59	231,34	298,15	232,56
Кислота лимонная . .	98,0	6,00	5,88	6,03	5,91
Эссенция цитрусовая .	—	3,98	—	4,00	—
Спирт	—	3,99	—	4,01	—
Итого	—	1026,36	951,94	1031,73	956,94
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 132

Карамель «ФРУКТОВЫЕ ТРУБОЧКИ», завернутая

В форме батончиков. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка помадная, розового цвета.

В 1 кг содержится не менее 85 штук завернутой карамели. Влажность 6% (+1,5%; -1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	98,0	—	—	500,0	490,0
Помадная начинка . . .	90,0	—	—	500,0	450,0
Сахарная пудра	99,85	—	—	3,0	2,99
Итого	—	—	—	1003,0	942,99
Выход	94,0	—	—	1000,0	940,0

Рецептура карамельной массы На 500,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	708,0	706,94	354,0	353,47
Патока	78,0	354,0	276,12	177,0	138,06
Добавления при разделке					
Эссенция клубничная .	—	4,0	—	2,0	—
Кислота лимонная . . .	98,0	6,0	5,88	3,0	2,94
Итого	—	1072,0	988,94	536,0	494,47
Выход	98,0	1000,0	980,0	500,0	490,0
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 500,0 кг

Сахарная помада . . .	91,0	894,0	813,54	447,0	406,77
Кислота лимонная . . .	98,0	6,0	5,88	3,0	2,94
Подварка клубничная .	84,0	100,0	84,0	50,0	42,0

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Эссенция клубничная	—	4,0	—	2,0	—
Спирт	—	8,0	—	4,0	—
Краска красная	—	0,6	—	0,3	—
Итого	—	1012,6	903,42	506,3	451,71
Выход	90,0	1000,0	900,0	500,0	450,0
Влажность 10±2%					

Рецептура сахарной помады На 447,0 кг

Сахар-песок	99,85	726,71	725,62	324,84	324,35
Патока	78,0	242,24	188,95	108,28	84,46
Итого	—	968,95	914,57	433,12	408,81
Выход	91,0	1000,0	910,0	447,0	406,77

Рецептура уваривания подварки На 50,0 кг

Подварка клубничная	69,0	1227,0	846,63	61,35	42,33
Выход	84,0	1000,0	840,0	50,0	42,0

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	678,84	677,82	682,82	681,80
Сахарная пудра	99,85	3,0	2,99	3,01	3,01
Патока	78,0	285,28	222,52	286,7	223,63
Подварка клубничная	69,0	61,36	42,34	61,67	42,55
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	6,03	5,91
Эссенция клубничная	—	4,0	—	4,02	—
Спирт	—	4,0	—	4,02	—
Краска красная	—	0,3	—	0,3	—
Итого	—	1042,78	951,55	1048,57	956,9
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 133

Карамель «ДЕТСКИЕ ТРУБОЧКИ», завернутая

В форме батончиков. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начин-
ка помадная с глюкозой.

В 1 кг содержится не менее 85 штук завернутой карамели.
Влажность 6,0% (+1,5%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	499,91	489,91
Помадная начинка	90,0	—	—	499,91	449,92
Сахарная пудра	99,85	—	—	3,00	3,00
Итого	—	—	—	1002,82	942,83
Выход	94,0	—	—	1000,0	940,0

Рецептура карамельной массы На 499,91 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,97	706,91	353,92	353,39
Патока	78,0	353,99	276,11	176,96	138,03
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,00	2,94
Эссенция цитрусовая	—	4,00	—	2,00	—
Итого	—	1071,96	988,90	535,88	494,36
Выход	98,0	1000,0	980,0	499,91	489,91
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 499,91 кг

Помада	91,0	984,54	895,93	492,18	447,88
Кислота лимонная	98,0	5,99	5,87	3,00	2,94

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Спирт	—	7,99	—	3,99	—
Эссенция цитрусовая	—	3,99	—	1,99	—
Итого	—	1002,51	901,80	501,16	450,82
Выход	90,0	1000,0	900,0	499,91	449,92
Влажность 10±2,0%					

Рецептура помады

На 492,18 кг

Сахар-песок	99,85	723,23	722,15	355,96	355,43
Патока	78,0	54,77	42,72	26,96	21,03
Глюкоза кристалличе- ская	91,0	167,55	152,47	82,46	75,04
Итого	—	945,55	917,34	465,38	451,50
Выход	91,0	1000,0	910,0	492,18	447,88

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	709,88	708,82	713,72	712,65
Сахарная пудра	99,85	3,00	3,00	3,02	3,02
Патока	78,0	203,92	159,06	205,02	159,92
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	6,03	5,91
Глюкоза кристалличе- ская	91,0	82,46	75,04	82,90	75,44
Спирт	—	3,99	—	4,00	—
Эссенция цитрусовая	—	3,99	—	4,00	—
Итого	—	1013,24	951,80	1018,69	956,94
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 134

Карамель «КЛУБНИЧНАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, розового цвета. Начинка помадная. В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 5,2% (+1,4%; —1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамельная масса	98,0	—	—	633,0	620,34
Начинка	89,3	—	—	370,0	330,41
Итого	—	—	—	1003,0	950,75
Выход	94,79	—	—	1000,0	947,9

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	633,0	620,34
Начинка	89,3	—	—	370,0	330,41
Итого	—	—	—	1003,0	950,75
Выход	94,79	—	—	1000,0	947,9

Рецептура карамельной массы

На 633,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	448,15	447,48
Патока	78,0	353,99	276,11	224,08	174,78
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,80	3,72
Эссенция клубничная	—	4,00	—	2,53	—
Краска красная	—	1,00	—	0,63	—
Итого	—	1072,97	988,91	679,19	625,98
Выход	98,0	1000,00	980,0	633,0	620,34
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 370,0 кг

Помада	90,0	971,07	873,96	359,29	323,36
Клубничный припас	60,0	25,00	15,00	9,25	5,55

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Кислота лимонная . . .	98,0	5,95	5,83	2,20	2,16
Эссенция клубничная . .	—	3,93	—	1,45	—
Краска красная	—	0,10	—	0,04	—
Итого	—	1006,05	894,79	372,23	331,07
Выход	89,3	1000,0	893,0	370,0	330,41
Влажность 10,7%; (+2,3% —1,7%)					

Рецептура помады

На 359,29 кг

Сахар-песок	99,85	736,10	735,00	264,47	264,07
Патока	78,0	220,83	172,25	79,34	61,88
Итого	—	956,93	907,25	343,81	325,95
Выход	90,0	1000,0	900,0	359,29	323,36

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	712,61	711,54	716,58	715,51
Патока	78,0	303,41	236,66	305,10	237,98
Клубничный припас . . .	60,0	9,25	5,55	9,30	5,58
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	6,03	5,91
Эссенция клубничная . .	—	3,98	—	4,00	—
Краска красная	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1035,92	959,63	1041,68	964,98
Выход	94,79	1000,0	947,9	1000,0	947,9

РЕЦЕПТУРА № 135

Карамель «ДНЕПРОВКА», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, неокрашенная с фиолетовой полоской. Начинка помадно-черносмородиновая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,3% (+0,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	85,62	—	—	350,0	299,67
Итого	—	—	—	1003,0	939,61
Выход	93,68	—	—	1000,0	936,8

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	462,31	461,61
Патока	78,0	353,99	276,11	231,16	180,30
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	3,92	3,84
Эссенция ромовая . . .	—	4,00	—	2,61	—
Краска синяя и красная	—	0,35	—	0,23	—
Итого	—	1072,32	988,91	700,23	645,75
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Помада	90,0	709,95	638,95	248,48	223,63
Подварка черносмороди- новая	69,0	311,70	215,07	109,09	75,27

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная . . .	98,0	4,00	3,92	1,40	1,37
Спирт	—	23,00	—	8,05	—
Итого	—	1048,65	857,94	367,02	300,27
Выход	85,62	1000,0	856,2	350,0	299,67
Влажность 14,4±2,4%					

Рецептура помады На 248,48 кг

Сахар-песок	99,85	736,10	735,00	182,91	182,63
Патока	78,0	220,85	172,26	54,87	42,80
Итого	—	956,95	907,26	237,78	225,43
Выход	90,0	1000,0	900,0	248,48	223,63

Рецептура подварки На 109,09 кг

Сахар-песок	99,85	617,60	616,67	67,37	67,27
Пюре черносмородино- вое	10,0	797,05	79,71	86,95	8,69
Итого	—	1414,65	696,38	154,32	75,96
Выход	69,0	1000,0	690,0	109,09	75,27

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	712,59	711,52	716,45	715,38
Патока	78,0	286,03	223,10	287,58	224,31
Пюре черносмородино- вое	10,0	86,95	8,69	87,40	8,74
Кислота лимонная . . .	98,0	5,32	5,21	5,35	5,24
Спирт	—	8,05	—	8,09	—
Эссенция ромовая . . .	—	2,61	—	2,62	—
Краска красная и синяя	—	0,23	—	0,25	—
Итого	—	1101,78	948,52	1107,74	953,67
Выход	93,68	1000,0	936,8	1000,0	936,8

РЕЦЕПТУРА № 136

Карамель «АПЕЛЬСИНОВАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, оранжевого цвета. Начинка помадная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 5,21% (+1,5%; —1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	633,0	620,34
Начинка	89,3	—	—	370,0	330,41
Итого	—	—	—	1003,0	950,75
Выход	94,79	—	—	1000,0	947,9

Рецептура карамельной массы На 633,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	448,15	447,48
Патока	78,0	353,99	276,11	224,08	174,78
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	3,80	3,72
Эссенция апельсиновая	—	4,00	—	2,53	—
Краска желтая и красная	—	1,00	—	0,63	—
Итого	—	1072,97	988,91	679,19	625,98
Выход	98,0	1000,0	980,0	633,0	620,34
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 370,0 кг

Помада	90,0	971,00	873,90	359,27	323,34
Припас цитрусовый . .	60,0	25,00	15,00	9,25	5,55

Кармель «СЕВЕРЯНКА», завернутая

Кармель имеет удлиненно-овальную форму. Оболочка тянутая, светло-желтого цвета. Начинка помадная с клюквенной подваркой. В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой кармели. Влажность 6% (+1,5%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	2,22	2,18
Эссенция апельсиновая	—	3,92	—	1,45	—
Краска желтая и красная	—	0,10	—	0,04	—
Итого	—	1006,02	894,78	372,23	331,07
Выход	89,3	1000,0	893,0	370,0	330,41
Влажность 10,7% (+2,3%; -1,7%)					

Рецептура помады

На 359,27 кг

Сахар-песок	99,85	736,11	735,01	264,46	264,06
Патока	78,0	220,83	172,25	79,33	61,88
Итого	—	956,94	907,26	343,79	325,94
Выход	90,0	1000,0	900,0	359,27	323,34

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой кармели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	712,61	711,54	716,63	715,55
Патока	78,0	303,41	236,66	305,13	238,00
Цитрусовый припас	60,0	9,25	5,55	9,30	5,58
Кислота лимонная	98,0	6,02	5,90	6,05	5,93
Эссенция апельсиновая	—	3,98	—	4,00	—
Краска желтая и красная	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1035,94	959,65	1041,78	965,06
Выход	94,79	1000,0	947,9	1000,0	947,9

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура кармели

Кармельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	86,0	—	—	335,0	288,10
Итого	—	—	—	1003,0	942,74
Выход	94,0	—	—	1000,0	940,0

Рецептура кармельной массы

На 668,0 кг

Варка кармельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,47	184,44
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,01	3,93
Эссенция клюквенная	—	4,0	—	2,67	—
Краска желтая	—	0,1	—	0,07	—
Итого	—	1072,07	988,91	716,15	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
На 335 кг					
Сахарная помада . . .	90,0	803,0	722,70	269,0	242,1
Подварка клюквенная . .	69,0	202,0	139,38	67,67	46,69
Итого	—	1005,0	862,08	336,67	288,79
Выход	86,0	1000,0	860,0	335,0	288,1
Влажность 14±2%					

Рецептура помады					
На 269,0 кг					
Сахар-песок	99,85	735,36	734,26	197,81	197,51
Патока	78,0	220,61	172,08	59,34	46,28
Итого	—	955,97	906,34	257,15	243,79
Выход	90,0	1000,0	900,0	269,0	242,1

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	670,74	669,73	674,80	673,79
Патока	78,0	295,81	230,73	297,60	232,13
Подварка клюквенная . .	69,0	67,67	46,69	68,07	46,97
Кислота лимонная . . .	98,0	4,01	3,93	4,03	3,95
Эссенция клюквенная . .	—	2,67	—	2,68	—
Краска желтая	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	1040,97	951,08	1047,25	956,84
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 138

Карамель «КРИНИЦА», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, голубого цвета. Начинка помадная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 5,13% (+1,9%; —1,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	88,5	—	—	330,0	292,05
Итого	—	—	—	1003,0	951,59
Выход	94,87	—	—	1000,0	948,7

Рецептура карамельной массы

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,6	705,54	475,54	474,83
Патока	78,0	353,3	275,57	237,77	185,46
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	8,0	7,84	5,38	5,27
Эссенция мятная	—	6,0	—	4,04	—
Краска синяя	—	0,2	—	0,13	—
Итого	—	1074,10	988,95	722,86	665,56
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 330,0 кг

Помада сахарная . . .	90,0	935,81	842,23	308,82	277,94
Подварка яблочная . . .	69,0	62,06	42,82	20,48	14,13
Кислота лимонная . . .	98,0	1,79	1,75	0,59	0,58
Эссенция мятная . . .	—	1,24	—	0,41	—
Итого	—	1000,9	886,8	330,30	292,65
Выход	88,5	1000,0	885,0	330,0	292,05
Влажность 11,5±2%					

Рецептура сахарной помады

На 308,82 кг

Сахар-песок	99,85	736,11	735,00	227,33	226,99
Патока	78,0	220,85	172,26	68,20	53,20
Итого	—	956,96	907,26	295,53	280,19
Выход	90,0	1000,0	900,0	308,82	277,94

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	702,87	701,82	706,78	705,72
Патока	78,0	305,97	238,66	307,68	239,99
Подварка яблочная . . .	69,0	20,48	14,13	20,60	14,21
Кислота лимонная . . .	98,0	5,97	5,85	6,0	5,88
Эссенция вишневая . . .	—	4,45	—	4,47	—
Краска синяя	—	0,14	—	0,14	—
Итого	—	1039,88	960,46	1045,67	965,8
Выход	94,87	1000,0	948,7	1000,0	948,7

РЕЦЕПТУРА № 139

Карамель «ЛЕПЕСТОК», открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме ракушек. Оболочка тянутая. Одна сторона карамели розовая, другая белая. Начинка — фруктовая помада.

В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели. Влажность 4,69% (+0,7%; -1,2%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	87,19	—	—	250,0	217,97
Итого	—	—	—	1003,0	955,91
Выход	95,31	—	—	1000,0	953,10

Рецептура карамельной массы

На 753,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,40	708,34	534,18	533,38
Патока	78,0	354,70	276,67	267,09	208,33
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	3,98	3,9	3,0	2,94
Эссенция вишневая . . .	—	4,0	—	3,0	—
Краска красная	—	0,27	—	0,2	—
Итого	—	1072,35	988,91	807,47	744,65
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 250,0 кг

Помеда фруктовая . . .	91,0	915,6	833,2	228,9	208,3
Кислота лимонная . . .	98,0	4,0	3,92	1,0	0,98
Наливка «Запеканка» . .	40,0	91,33	36,53	22,83	9,13
Эссенция вишневая . . .	—	2,8	—	0,7	—

Итого

Выход

Влажность 12,8% (+1%;
—2%)

Рецептура фруктовой помады

На 228,9 кг

Сахар-песок	99,85	832,02	830,77	190,45	190,16
Патока	78,0	102,54	79,98	23,47	18,31
Пюре вишневое	10,0	84,40	8,44	19,32	1,93

Итого

Выход

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	724,63	723,54	728,47	727,38
Патока	78,0	290,56	226,64	292,10	227,84
Пюре вишневое	10,0	19,32	1,93	19,4	1,94
Кислота лимонная	98,0	4,0	3,92	4,02	3,94
Эссенция вишневая	—	3,7	—	3,8	—
Наливка «Запеканка» . . .	40,0	22,83	9,13	22,95	9,18
Краска красная	—	0,2	—	0,2	—
Итого	—	1065,24	965,16	1070,94	970,28
Выход	95,31	1000,0	953,1	1000,0	953,1

РЕЦЕПТУРА № 140

Карамель «ПРИВЕТ», глянцеваая

В форме подушечки. Оболочка тянутая, желтого цвета. Начин-
ка помадно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 3,9%
(+1,2%; —0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура глянцеваанной карамели

Карамель без глянца . . .	96,1	—	—	993,70	954,95
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50

Итого

Выход

Рецептура карамели без глянца

На 993,7 кг

Карамельная масса	98,0	801,73	785,70	796,68	780,75
Начинка	88,56	201,27	178,24	200,00	177,12
Итого	—	1003,00	963,94	996,68	957,87
Выход	96,1	1000,0	961,0	993,7	954,95

Рецептура карамельной массы

На 796,68 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	564,03	563,18
Патока	78,0	353,99	276,11	282,01	219,97
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,78	4,68
Эссенция лимонная	—	4,00	—	3,19	—
Краска желтая	—	1,00	—	0,80	—
Итого	—	1072,97	988,91	854,81	787,83
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,68	780,75
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 200,0 кг			
Помада	90,0	928,0	835,20	185,6	167,04
Подварка цитрусовая	69,0	70,0	48,30	14,0	9,66
Кислота лимонная	98,0	4,0	3,92	0,8	0,78
Эссенция лимонная	—	4,0	—	0,8	—
Итого	—	1006,0	887,43	201,2	177,48
Выход	88,56	1000,0	885,6	200,0	177,12
Влажность 11,5% (+1,5%; —2,5%)					
Рецептура помады		На 185,6 кг			
Сахар-песок	99,85	736,10	735,0	136,62	136,41
Патока	78,0	220,83	172,25	40,98	31,96
Итого	—	956,93	907,25	177,60	168,36
Выход	90,0	1000,0	900,0	185,6	167,04
Рецептура глянца		На 0,8 кг			
Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8
Сводная рецептура					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой про- дукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	708,65	707,58	709,73	708,67
Патока	78,0	322,99	251,93	323,49	252,32
Подварка цитрусовая	69,0	14,00	9,66	14,02	9,67
Кислота лимонная	98,0	5,58	5,46	5,58	5,47
Эссенция лимонная	—	3,99	—	4,00	—
Краска желтая	—	0,80	—	0,80	—
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Итого	—	1057,31	975,93	1058,92	977,43
Выход	96,13	1000,0	961,30	1000,0	961,30

РЕЦЕПТУРА № 141

Кармель «ПОМАДНАЯ» в сахаре

В форме подушечек или шариков, или удлиненно-овальная. Обо-
лочка белая или цветная. Начинка помадная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук карамели. Влажность
3,83% (+1,2%; —0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная	95,75	—	—	901,0	862,71
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	95,0	94,86
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	7,0	6,99
Итого	—	—	—	1003,0	964,56
Выход	96,17	—	—	1000,0	961,70

Рецептура карамели необсыпанной На 901,0 кг

Карамельная масса	98,0	718,87	704,49	647,7	634,75
Начинка	90,06	284,13	255,89	256,0	230,55
Итого	—	1003,0	960,38	903,7	865,30
Выход	95,75	1000,0	957,50	901,0	862,71

Рецептура карамельной массы На 647,7 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	461,3	460,61
Патока	78,0	356,11	277,76	230,65	179,91
Добавления при разделке					
Эссенция	—	4,0	—	2,59	—
Краска	—	0,2	—	0,13	—
Итого	—	1072,53	988,91	694,67	640,52
Выход	98,0	1000,0	980,0	647,7	634,75
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 256,0 кг

Сахарная помада . . .	90,0	994,0	894,6	254,46	229,01
Кислота лимонная . . .	98,0	8,0	7,84	2,05	2,01
Эссенция	—	4,0	—	1,02	—
Итого	—	1006,0	902,44	257,53	231,02
Выход	90,06	1000,0	900,60	256,0	230,55
Влажность 9,94±2%					

Рецептура сахарной помады

На 254,46 кг

Сахар-песок	99,85	735,36	734,26	187,12	186,84
Патока	78,0	220,61	172,08	56,14	43,79
Итого	—	955,97	906,34	243,26	230,63
Выход	90,0	1000,0	900,0	254,46	229,01

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	750,42	749,30	751,89	750,76
Патока	78,0	286,79	223,70	287,35	224,13
Кислота лимонная . . .	98,0	2,05	2,01	2,05	2,01
Эссенция	—	3,61	—	3,65	—
Краска	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1043,0	975,01	1045,07	976,9
Выход	96,17	1000,0	961,70	1000,0	961,7

VI. КАРАМЕЛЬ С МОЛОЧНЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 142

Карамель «КОФЕЙНАЯ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 6,2% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,00	639,94
Начинка	86,0	—	—	350,00	301,00
Итого	—	—	—	1003,00	940,94
Выход	93,81	—	—	1000,0	938,1

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,23	711,16	465,09	464,39
Патока	78,0	356,09	277,75	232,53	181,37
Добавление при разделке					
Эссенция кофейная . . .	—	4,00	—	2,61	—
Итого	—	1072,32	988,91	700,23	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Варка молочного сиропа					
Сахар-песок	99,85	253,44	253,06	88,70	88,57
Патока	78,0	506,86	395,35	177,40	138,37
Молоко сгущенное	74,0	270,00	199,80	94,50	69,93
Добавление					
Кофейная паста	93,33	21,00	19,60	7,35	6,86
Итого	—	1051,30	867,81	367,95	303,73
Выход	86,0	1000,0	860,0	350,0	301,0
Влажность 14±2,0%					

Рецептура кофейной пасты

На 7,35 кг

Кофе натуральный	98,0	676,79	663,25	4,97	4,87
Масло сливочное	84,0	338,40	284,26	2,49	2,09
Итого	—	1015,19	947,51	7,46	6,96
Выход	93,33	1000,0	933,3	7,35	6,86

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	553,79	552,96	556,95	556,11
Патока	78,0	409,93	319,74	412,26	321,56
Молоко сгущенное	74,0	94,50	69,93	95,04	70,33
Кофе натуральный	98,0	4,97	4,87	5,00	4,90
Масло сливочное	84,0	2,49	2,09	2,50	2,10
Эссенция кофейная	—	2,61	—	2,62	—
Итого	—	1068,29	949,59	1074,37	955,00
Выход	93,81	1000,0	938,1	1000,0	938,1

Примечание. Масло сливочное может быть заменено кокосовым маслом (с пересчетом по количеству жира).

РЕЦЕПТУРА № 143

Карамель «МАЛИНА СО СЛИВКАМИ», завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тянущая, неокрашенная. Начинка ягодно-молочная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,68% (+1,4%; —1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,20

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,24	711,17	475,78	475,07
Патока	78,00	356,08	277,74	237,86	185,53
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,01	—	1,34	—
Итого	—	1070,33	988,91	714,98	660,60
Выход	98,0	1000,00	980,00	668,0	654,64
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Молочный сироп	89,76	808,01	725,27	270,68	242,96
Припас малиновый	60,00	194,03	116,42	65,00	39,00

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Эссенция ванильная или малиновая	—	4,0	—	1,34	—
Краска красная . . .	—	0,25	—	0,08	—
Итого	—	1006,29	841,69	337,10	281,96
Выход	84,0	1000,00	840,00	335,00	281,40
Влажность 16±2%					

Рецептура молочного сиропа			На 270,68 кг		
Сахар-песок	99,85	249,89	249,52	67,64	67,54
Патока	78,00	499,78	389,83	135,28	105,52
Молоко сгущенное . . .	74,00	360,00	266,40	97,44	72,11
Итого	—	1109,67	905,75	300,36	245,17
Выход	89,76	1000,00	897,60	270,68	242,96

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	543,42	542,60	546,41	545,59
Патока	78,00	373,14	291,05	375,24	292,69
Молоко сгущенное . . .	74,00	97,44	72,11	98,00	72,52
Припас малиновый . .	60,00	65,00	39,00	65,37	39,22
Эссенция малиновая . .	—	1,34	—	1,35	—
Эссенция ванильная . .	—	1,34	—	1,35	—
Краска красная	—	0,08	—	0,08	—
Итого	—	1081,76	944,76	1087,80	950,02
Выход	93,32	1000,00	933,20	1000,00	933,20

РЕЦЕПТУРА № 144

Карамель «КЛУБНИКА СО СЛИВКАМИ», завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тянущая, неокрашенная. Начинка ягодно-молочная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,68% (+1,4%; —1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,20

Рецептура карамельной массы На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,24	711,17	475,78	475,07
Патока	78,00	356,08	277,74	237,86	185,53
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная . .	—	2,01	—	1,34	—
Итого	—	1070,33	988,91	714,98	660,60
Выход	98,0	1000,00	980,00	668,00	654,64
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 335,0 кг

Молочный сироп	89,76	808,01	725,27	270,68	242,96
Припас клубничный . .	60,00	194,03	116,42	65,00	39,00

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Эссенция клубничная или ванильная	—	4,0	—	1,34	—
Краска красная	—	0,25	—	0,08	—
Итого	—	1006,29	841,69	337,10	281,96
Выход	84,00	1000,00	840,00	335,00	281,40
Влажность 16±2%					

Рецептура молочного сиропа

На 270,68 кг

Сахар-песок	99,85	249,89	249,52	67,64	67,54
Патока	78,00	499,78	389,83	135,28	105,52
Молоко сгущенное	74,00	360,00	266,40	97,44	72,11
Итого	—	1109,67	905,75	300,36	245,17
Выход	89,76	1000,00	897,60	270,68	242,96

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	543,42	542,60	546,41	545,59
Патока	78,00	373,14	291,05	375,24	292,69
Молоко сгущенное	74,00	97,44	72,11	98,00	72,52
Припас клубничный . . .	60,00	65,00	39,00	65,37	39,22
Эссенция клубничная . .	—	1,34	—	1,35	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,34	—	1,35	—
Краска красная	—	0,08	—	0,08	—
Итого	—	1081,76	944,76	1087,80	950,02
Выход	93,32	1000,00	933,20	1000,00	933,20

РЕЦЕПТУРА № 145

Карамель «МОТЫЛЕК», завернутая

В форме продолговатой подушечки. Оболочка тянутая, светло-желтого цвета. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 120 штук завернутой карамели. Влажность 6,2% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,00	639,94
Начинка	86,0	—	—	350,00	301,00
Итого	—	—	—	1003,00	940,94
Выход	93,81	—	—	1000,0	938,1

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	704,46	703,40	460,01	459,32
Патока	78,0	352,22	274,73	230,00	179,40
Добавления при разделке					
Сахар на жженку	99,85	10,80	10,78	7,05	7,04
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,31	—
Итого	—	1069,48	988,91	698,37	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Варка молочного сиропа					
Сахар-песок	99,85	235,07	234,72	82,27	82,15
Патока	78,0	470,12	366,69	164,54	128,34
Молоко сгущенное . . .	74,0	360,00	266,40	126,00	93,24
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,02	—	0,71	—
Итого	—	1067,21	867,81	373,52	303,73
Выход	86,0	1000,0	860,0	350,0	301,0
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	549,33	548,51	552,52	551,69
Патока	78,0	394,54	307,74	396,83	309,53
Молоко сгущенное . . .	74,0	126,00	93,24	126,73	93,78
Эссенция ванильная . .	—	2,02	—	2,03	—
Итого	—	1071,89	949,49	1078,11	955,00
Выход	93,81	1000,0	938,1	1000,0	938,1

РЕЦЕПТУРА № 146

Карамель «МАСКАРАД», завернутая

Форма удлиненно-овальная или кирпичика. Оболочка тянущая, желтого цвета. Начинка молочно-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,0% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	667,99	654,63
Начинка	86,0	—	—	335,00	288,10
Итого	—	—	—	1002,99	942,73
Выход	93,99	—	—	1000,0	939,9

Рецептура карамельной массы

На 667,99 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,23	711,16	475,76	475,05
Патока	78,0	356,09	277,75	237,86	185,53
Добавления при разделке					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,34	—
Краска желтая	—	1,00	—	0,67	—
Итого	—	1071,32	988,91	715,63	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	667,99	654,63
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Приготовление начинки					
Сахар-песок	99,85	585,49	584,61	196,14	195,85
Патока	78,0	292,77	228,36	98,08	76,50
Молоко сгущенное	74,0	19,00	14,06	6,37	4,71
Тертое какао	97,4	11,95	11,64	4,00	3,90
Орех тертый жареный	97,5	29,89	29,14	10,01	9,76
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	941,10	867,81	315,27	290,72
Выход	86,0	1000,0	860,0	335,0	288,1
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	671,90	670,89	675,79	674,78
Патока	78,0	335,94	262,03	337,89	263,55
Молоко сгущенное	74,0	6,37	4,71	6,41	4,74
Тертое какао	97,4	4,00	3,90	4,02	3,92
Орех тертый жареный	97,5	10,01	9,76	10,06	9,81
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Краска желтая	—	0,67	—	0,67	—
Итого	—	1030,90	951,29	1036,86	956,80
Выход	93,99	1000,0	939,9	1000,0	939,9

РЕЦЕПТУРА № 147

Карамель «ГРЕЦКИЙ ОРЕХ», завернутая

Форма удлиненно-овальная или продолговато-прямоугольная. Оболочка тянутая, золотистого цвета. Начинка молочно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,0% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	669,27	655,88
Начинка	86,0	—	—	335,63	288,64
Итого	—	—	—	1004,90	944,52
Выход	93,99	—	—	1000,0	939,9

Рецептура карамельной массы

На 669,27 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	710,06	708,99	475,22	474,51
Патока	78,0	355,03	276,92	237,61	185,33
Добавления при разделке					
Жженка	80,0	3,75	3,00	2,51	2,01
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1070,84	988,91	716,68	661,85
Выход	98,0	1000,0	980,0	669,27	655,88
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура жженки

На 2,51 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	2,03	2,03
Выход	80,0	1000,0	800,0	2,51	2,01

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 335,63 кг			
Сахар-песок	99,85	135,18	134,98	45,37	45,30
Патока	78,0	135,19	105,45	45,37	35,39
Ядро ореха грецкого подсушенное, тертое .	96,0	527,19	506,10	176,94	169,86
Молоко сгущенное . . .	74,0	171,04	126,57	57,41	42,48
Коньяк	—	28,17	—	9,46	—
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	998,77	873,10	335,22	293,03
Выход	86,0	1000,0	860,0	335,63	288,64
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	522,62	521,84	524,54	523,75
Патока	78,0	282,98	220,72	284,01	221,53
Ядро ореха грецкого под- сушенное, тертое . . .	96,0	176,94	169,86	177,58	170,48
Молоко сгущенное . . .	74,0	57,41	42,48	57,62	42,64
Коньяк	—	9,46	—	9,50	—
Эссенция ванильная . .	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1051,42	954,90	1055,27	958,40
Выход	93,99	1000,0	939,9	1000,0	939,9

РЕЦЕПТУРА № 148

Карамель «ШЕШУПЕ», завернутая

Форма удлиненно-овальная или подушечки. Оболочка нетяннутая, с белыми тянутыми полосками. Начинка молочно-шоколадная с добавлением ореха.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,0% (+0,7%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	86,0	—	—	335,0	288,10
Итого	—	—	—	1003,0	942,74
Выход	93,99	—	—	1000,0	939,9

Рецептура карамельной массы На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	704,54	703,48	470,63	469,92
Патока	78,0	352,26	274,76	235,31	183,54
Добавления при разделке					
Масса какао	96,6	11,05	10,67	7,38	7,13
Эссенция ванильная . .	—	3,96	—	2,65	—
Итого	—	1071,81	988,91	715,97	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура массы какао На 7,38 кг

Порошок какао	95,0	604,20	573,99	4,46	4,24
Гидрожир	99,7	403,94	402,73	2,98	2,97
Итого	—	1008,14	976,72	7,44	7,21
Выход	96,6	1000,0	966,0	7,38	7,13

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Приготовление сироп					
Сахар-песок	99,85	521,30	520,52	174,64	174,38
Патока	78,0	260,65	203,31	87,32	68,11
Добавления					
Тертое какао	97,4	62,22	60,60	20,84	20,30
Масло какао	100,0	29,04	29,04	9,73	9,73
Ядро ореха тертое жареное	97,5	30,01	29,26	10,05	9,80
Молоко сгущенное	74,0	33,89	25,08	11,35	8,40
Эссенция ванильная	—	3,98	—	1,33	—
Итого	—	941,09	867,81	315,26	290,72
Выход	86,0	1000,0	860,0	335,0	288,10
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	645,27	644,30	648,96	647,99
Патока	78,0	322,63	251,65	324,48	253,09
Молоко сгущенное	74,0	11,35	8,40	11,41	8,44
Ядро ореха тертое, жареное	97,5	10,05	9,80	10,11	9,86
Тертое какао	97,4	20,84	20,30	20,96	20,42
Порошок какао	95,0	4,46	4,24	4,48	4,26
Масло какао	100,0	9,73	9,73	9,79	9,79
Гидрожир	99,7	2,98	2,97	3,00	2,99
Эссенция ванильная	—	3,98	—	4,00	—
Итого	—	1031,29	951,39	1037,19	956,84
Выход	93,99	1000,0	939,9	1000,0	939,9

РЕЦЕПТУРА № 149

Карамель «ИГРУШКИ», завернутая

В форме плоской подушечки. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета. Начинка молочно-шоколадная.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,2% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	86,0	—	—	350,0	301,00
Итого	—	—	—	1003,0	940,94
Выход	93,81	—	—	1000,0	938,1

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,28	708,22	463,16	462,47
Патока	78,0	354,64	276,62	231,58	180,63
Добавления при разделке					
Тертое какао	97,4	4,18	4,07	2,73	2,66
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,31	—
Итого	—	1070,10	988,91	698,78	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Сахаро-паточный сироп	87,0	375,31	326,52	131,36	114,28
Шоколадная масса	96,0	280,00	268,80	98,00	94,08
Молоко сгущенное	74,0	360,00	266,40	126,00	93,24
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,70	—
Итого	—	1017,31	861,72	356,06	301,60
Выход	86,0	1000,0	860,0	350,0	301,0
Влажность 14±2%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сахаро-паточного сиропа На 131,36 кг					
Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	44,98	44,91
Патока	78,0	684,88	534,21	89,97	70,18
Итого	—	1027,32	876,14	134,95	115,09
Выход	87,0	1000,0	870,0	131,36	114,28

Рецептура шоколадной массы На 98,0 кг					
Сахарная пудра	99,85	566,43	565,58	55,51	55,43
Масло сливочное	84,0	308,94	259,51	30,28	25,43
Порошок какао	95,0	157,40	149,53	15,42	14,65
Итого	—	1032,77	974,62	101,21	95,51
Выход	96,0	1000,0	960,0	98,0	94,08

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	508,14	507,38	511,03	510,26
Сахарная пудра	99,85	55,51	55,43	55,83	55,75
Патока	78,0	321,55	250,81	323,38	252,24
Молоко сгущенное	74,0	126,00	93,24	126,72	93,77
Масло сливочное	84,0	30,28	25,43	30,45	25,58
Тертое какао	97,4	2,73	2,66	2,74	2,67
Порошок какао	95,0	15,42	14,65	15,51	14,73
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1061,64	949,60	1067,68	955,00
Выход	93,81	1000,0	938,1	1000,0	938,1

РЕЦЕПТУРА № 150

Карамель «СПОРТИВНАЯ», завернутая

В форме продолговатой подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка молочная с добавлением тертого ореха и какао.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,0% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,00	654,64
Начинка	86,0	—	—	335,00	288,10
Итого	—	—	—	1003,00	942,74
Выход	93,99	—	—	1000,0	939,9

Рецептура карамельной массы На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	475,76	475,05
Патока	78,0	356,10	277,76	237,87	185,54
Добавление при разделке					
Эссенция ромовая	—	4,00	—	2,67	—
Итого	—	1072,32	988,91	716,30	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 335,0 кг

Приготовление начинки					
Сахар-песок	99,85	289,03	288,60	96,83	96,68
Патока	78,0	410,09	319,87	137,38	107,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Порошок какао	95,0	40,01	38,01	13,40	12,73
Молоко сгущенное	74,0	200,04	148,03	67,01	49,59
Масло сливочное	84,0	29,00	24,36	9,72	8,16
Ядро ореха жареное, тер- тое	97,5	50,01	48,76	16,75	16,33
Добавления					
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,07	0,07
Эссенция ромовая	—	3,92	—	1,31	—
Итого	—	1022,30	867,82	342,47	290,72
Выход	86,0	1000,0	860,0	335,0	288,1
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	572,59	571,73	575,91	575,05
Патока	78,0	375,25	292,70	377,42	294,39
Порошок какао	95,0	13,40	12,73	13,48	12,81
Молоко сгущенное	74,0	67,01	49,59	67,40	49,88
Масло сливочное	84,0	9,72	8,16	9,78	8,21
Ядро ореха жареное, тертое	97,5	16,75	16,33	16,84	16,42
Соль пищевая	96,5	0,07	0,07	0,07	0,07
Эссенция ромовая	—	3,98	—	4,00	—
Итого	—	1058,77	951,31	1064,90	956,83
Выход	93,99	1000,0	939,9	1000,0	939,9

РЕЦЕПТУРА № 151

Карамель «ПТАШКА», завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,5% (+0,8%; —1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	97,0	—	—	682,85	662,36
Начинка	86,0	—	—	319,93	275,14
Итого	—	—	—	1002,78	937,50
Выход	93,47	—	—	1000,0	934,7

Рецептура карамельной массы

На 682,85 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	595,98	595,09	406,96	406,35
Патока	78,0	299,00	233,22	204,17	159,25
Молоко сгущенное	74,0	169,43	125,38	115,70	85,62
Масло сливочное	84,0	29,91	25,12	20,42	17,15
Добавление					
Ванилин	—	0,06	—	0,04	—
Итого	—	1094,38	978,81	747,29	668,37
Выход	97,0	1000,0	970,0	682,85	662,36
Влажность 3% (+0,5%; —1,0%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
		На 319,93 кг			
Барка начинки					
Сахар-песок	99,85	174,06	173,80	55,69	55,61
Патока	78,0	444,41	346,64	142,18	110,90
Молоко сгущенное	74,0	421,26	311,73	134,77	99,73
Масло сливочное	84,0	42,43	35,64	13,57	11,40
Добавление					
Ванилин	—	0,08	—	0,03	—
Итого	—	1082,24	867,81	346,24	277,64
Выход	86,0	1000,0	860,0	319,93	275,14
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах
Сахар-песок	99,85	462,65	461,96	465,36	464,66
Патока	78,0	346,35	270,15	348,37	271,73
Молоко сгущенное	74,0	250,47	185,35	251,93	186,43
Масло сливочное	84,0	33,99	28,55	34,19	28,72
Ванилин	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	1093,53	946,01	1099,92	951,54
Выход	93,47	1000,0	934,7	1000,0	934,7

РЕЦЕПТУРА № 152

Карамель «ВЫСТАВОЧНАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тннутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка молочно-ягодная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 7,12% (+1,4%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	690,7	669,98
Начинка	84,1	—	—	312,3	262,64
Итого	—	—	—	1003,0	932,62
Выход	92,98	—	—	1000,0	929,8

Рецептура карамельной массы

На 690,7 кг

Барка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	460,46	459,77	318,04	317,56
Патока	78,0	289,89	226,11	200,23	156,18
Молоко сгущенное	74,0	350,90	259,67	242,37	179,35
Масло сливочное	84,0	39,37	33,07	27,19	22,84
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,14	0,13
Добавление при разделке					
Ванилин	—	0,06	—	0,04	—
Итого	—	1140,88	978,81	788,01	676,06
Выход	97,0	1000,0	970,0	690,7	669,98
Влажность 3% (+0,5%; —1%)					

Рецептура начинки

На 312,3 кг

Молочный сироп	89,76	808,96	726,12	252,64	226,77
Припас клубничный . . .	60,0	194,29	116,57	60,68	36,41

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Эссенция клубничная или ванильная	—	4,0	—	1,25	—
Итого	—	1007,25	842,69	314,57	263,18
Выход	84,1	1000,0	841,0	312,3	262,64
Влажность 15,9±2% . . .					

Рецептура молочного сиропа На 252,64 кг

Сахар-песок	99,85	249,89	249,52	63,13	63,04
Патока	78,0	499,78	389,83	126,26	98,48
Молоко сгущенное	74,0	360,00	266,40	90,95	67,30
Итого	—	1109,67	905,75	280,34	228,82
Выход	89,76	1000,00	897,6	252,64	226,77

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	381,17	380,6	383,31	382,73
Патока	78,0	326,49	254,66	328,32	256,09
Молоко сгущенное	74,0	333,32	246,65	335,18	248,03
Масло сливочное	84,0	27,19	22,84	27,35	22,97
Припас клубничный . . .	60,0	60,68	36,41	61,02	36,61
Соль пищевая	96,5	0,14	0,13	0,14	0,13
Ванилин	—	0,04	—	0,04	—
Эссенция клубничная или ванильная	—	1,25	—	1,26	—
Итого	—	1130,28	941,29	1136,62	946,55
Выход	92,98	1000,0	929,8	1000,0	929,8

РЕЦЕПТУРА № 153

Карамель «МОЛОЧНАЯ», завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тягучая, неокрашенная, с добавлением молока. Начинка молочная с добавлением кофе.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 5,5% (+0,8%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	666,88	653,54
Начинка кофейно-молоч- ная	88,0	—	—	334,44	294,31
Итого	—	—	—	1001,32	947,85
Выход	94,5	—	—	1000,0	945,0

Рецептура карамельной массы На 666,88 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	684,50	683,47	456,48	455,79
Патока	78,0	342,25	266,96	228,24	178,03
Молоко сгущенное	74,0	52,00	38,48	34,68	25,66
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	1,82	—	1,21	—
Итого	—	1080,57	988,91	720,61	659,48
Выход	98,0	1000,0	980,0	666,88	653,54
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 334,44 кг

Молочный сироп	89,76	905,56	812,83	302,86	271,84
Масло сливочное	84,0	64,04	53,79	21,42	17,99
Кофе натуральный	98,0	15,46	15,15	5,17	5,07

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Краска красная	—	0,25	—	0,08	—
Эссенция ванильная . . .	—	4,0	—	1,34	—
Итого	—	989,31	881,77	330,87	294,90
Выход	88,0	1000,0	880,0	334,44	294,31
Влажность 12±2%					

Рецептура молочного сиропа На 302,86 кг

Сахар-песок	99,85	249,89	249,52	75,68	75,57
Патока	78,0	499,78	389,83	151,36	118,06
Молоко сгущенное	74,0	360,00	266,40	109,03	80,68
Итого	—	1109,67	905,75	336,07	274,31
Выход	89,76	1000,0	897,6	302,86	271,84

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	532,16	531,36	535,04	534,24
Патока	78,0	379,60	296,09	381,65	297,69
Молоко сгущенное	74,0	143,71	106,34	144,49	106,92
Масло сливочное	84,0	21,42	17,99	21,53	18,08
Кофе натуральный	98,0	5,17	5,07	5,20	5,10
Краска красная	—	0,08	—	0,08	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,55	—	2,56	—
Итого	—	1084,69	956,85	1090,55	962,03
Выход	94,5	1000,0	945,0	1000,0	945,0

РЕЦЕПТУРА № 154

Карамель «ЛИЕЛУПЕ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета. Начинка молочно-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели: Влажность 5,3±1,4%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,43	655,06
Начинка	88,0	—	—	335,22	294,99
Итого	—	—	—	1003,65	950,05
Выход	94,72	—	—	1000,0	947,2

Рецептура карамельной массы На 668,43 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	704,54	703,48	470,94	470,23
Патока	78,0	352,26	274,76	235,46	183,66
Добавления при разделке					
Тертое какао	97,4	10,95	10,67	7,32	7,13
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,34	—
Краска красная	—	0,02	—	0,01	—
Итого	—	1069,77	988,91	715,07	661,02
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,43	655,06
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 335,22 кг

Приготовление начинки					
Сахар-песок	99,85	452,18	451,50	151,58	151,35
Патока	78,0	226,09	176,35	75,79	59,12

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Молоко сгущенное . . .	74,0	220,00	162,80	73,75	54,57
Тертое какао	97,4	29,87	29,09	10,01	9,75
Ядро ореха тертое, жаре- ное	97,5	70,00	68,25	23,47	22,88
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1000,14	887,99	335,27	297,67
Выход	88,0	1000,0	880,0	335,22	294,99
Влажность 12±2% . .					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	622,52	621,59	626,14	625,20
Патока	78,0	311,25	242,78	313,06	244,19
Молоко сгущенное . . .	74,0	73,75	54,57	74,18	54,89
Тертое какао	97,4	17,33	16,88	17,43	16,98
Ядро ореха тертое, жа- ренное	97,5	23,47	22,88	23,60	23,01
Эссенция ванильная . .	—	2,01	—	2,02	—
Краска красная	—	0,01	—	0,01	—
Итого	—	1050,34	958,70	1056,44	964,27
Выход	94,72	1000,0	947,2	1000,0	947,2

РЕЦЕПТУРА № 155

Карамель «КАРВУТЕ» («КОРОВКА»), завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка нетянущая, с добавлением молока. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,68% (+0,6%; —1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	671,31	657,88
Начинка	84,0	—	—	331,11	278,13
Итого	—	—	—	1002,42	936,01
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,2

Рецептура карамельной массы. На 671,31 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	717,07	715,99	481,37	480,65
Патока	78,0	311,27	242,79	208,96	162,99
Молоко цельное	12,0	251,07	30,13	168,55	20,23
Добавление при разделке					
Эссенция ирисовая . .	—	4,00	—	2,69	—
Итого	—	1283,41	988,91	861,57	663,87
Выход	98,0	1000,0	980,0	671,31	657,88
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки. На 331,11 кг

Сироп	87,0	690,84	601,03	228,74	199,00
Молоко сгущенное . . .	74,0	292,07	216,13	96,71	71,57

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Масло сливочное	84,0	29,20	24,53	9,67	8,12
Эссенция ирисовая	—	3,90	—	1,29	—
Итого	—	1016,01	841,69	336,41	278,69
Выход	84,0	1000,0	840,0	331,11	278,13
Влажность 16±2%					

Рецептура сиропа

На 228,74 кг

Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	78,33	78,21
Патока	78,0	684,88	534,21	156,66	122,20
Итого	—	1027,32	876,14	234,99	200,41
Выход	87,0	1000,0	870,0	228,74	199,0

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	559,70	558,86	563,29	562,45
Патока	78,0	365,62	285,19	367,97	287,02
Молоко цельное	12,0	168,55	20,23	169,63	20,36
Молоко сгущенное	74,0	96,71	71,57	97,33	72,02
Масло сливочное	84,0	9,67	8,12	9,73	8,17
Эссенция ирисовая	—	3,98	—	4,00	—
Итого	—	1204,23	943,97	1211,95	950,02
Выход	93,32	1000,0	933,2	1000,0	933,2

РЕЦЕПТУРА № 156

Карамель «МОЛОЧНАЯ С КОФЕ», завернутая

Форма удлиненно-овальная или продолговатая (кирпичик). Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка молочная с добавлением кофе.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,68% (+1,7%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	84,0	—	—	335,0	281,40
Итого	—	—	—	1003,0	936,04
Выход	93,32	—	—	1000,0	933,20

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	475,76	475,05
Патока	78,0	356,10	277,76	237,87	185,54
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная	—	2,0	—	1,34	—
Итого	—	1070,32	988,91	714,97	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка молочного сиропа					
Сахар-песок	99,85	211,84	211,52	70,97	70,86

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	423,68	330,47	141,93	110,71
Молоко сгущенное . . .	74,0	360,0	266,40	120,60	89,24
Добавления при разделке					
Кофейная паста	93,4	42,01	39,24	14,07	13,14
Спирт	—	20,00	—	6,70	—
Итого	—	1057,53	847,63	354,27	283,95
Выход	84,0	1000,0	840,0	335,0	281,40
Влажность 16±2%					

Рецептура кофейной пасты На 14,07 кг

Кофе натуральный . . .	98,0	677,30	663,75	9,53	9,34
Масло сливочное . . .	84,0	338,65	284,47	4,76	4,00
Итого	—	1015,95	948,22	14,29	13,34
Выход	93,4	1000,0	934,00	14,07	13,14

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	546,73	545,91	549,8	549,0
Патока	78,0	379,80	296,25	381,9	297,9
Молоко сгущенное . . .	74,0	120,60	89,24	121,2	89,7
Кофе натуральный . . .	98,0	9,53	9,34	9,6	9,4
Масло сливочное . . .	84,0	4,76	4,00	4,8	4,0
Спирт	—	6,70	—	6,7	—
Эссенция ванильная . .	—	1,34	—	1,35	—
Итого	—	1069,46	944,74	1075,35	950,0
Выход	93,32	1000,0	933,20	1000,0	933,2

Примечание. Масло сливочное может быть заменено кокосовым маслом (с пересчетом по количеству жира).

РЕЦЕПТУРА № 157

Карамель «КОНЫЯЧНАЯ», завернутая

Форма удлинненно-овальная. Оболочка тянутая, светло-желтого цвета. Начинка молочно-ликерная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,35% (+0,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	692,84	678,98
Начинка	84,0	—	—	309,92	260,33
Итого	—	—	—	1002,76	939,31
Выход	93,65	—	—	1000,0	936,5

Рецептура карамельной массы На 692,84 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	493,45	492,71
Патока	78,0	356,11	277,76	246,73	192,45
Добавления при разделке					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,39	—
Краска желтая	—	0,75	—	0,52	—
Итого	—	1071,08	988,91	742,09	685,16
Выход	98,0	1000,0	980,0	692,84	678,98
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 309,92 кг

Сироп	87,0	603,46	525,01	187,02	162,71
Масло сливочное . . .	84,0	59,98	50,38	18,59	15,61

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,0	359,87	266,30	111,53	82,53
Коньяк	—	70,00	—	21,69	—
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,62	—
Итого	—	1095,31	841,69	339,45	260,85
Выход	84,0	1000,0	840,0	309,92	260,33
Содержание сухих веществ 84±2%					

Рецептура сиропа

На 187,02 кг

Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	64,04	63,94
Патока	78,0	684,87	534,20	128,08	99,90
Итого	—	1027,31	876,13	192,12	163,84
Выход	87,0	1000,0	870,0	187,02	162,71

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	557,49	556,65	561,16	560,32
Патока	78,0	374,81	292,35	377,28	294,28
Молоко сгущенное	74,0	111,53	82,53	112,26	83,07
Масло сливочное	84,0	18,59	15,61	18,70	15,71
Коньяк	—	21,69	—	21,83	—
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Краска желтая	—	0,52	—	0,52	—
Итого	—	1086,64	947,14	1093,77	953,38
Выход	93,65	1000,0	936,5	1000,0	936,5

РЕЦЕПТУРА № 158

Карамель «МОЛОЧНЫЙ ЛИКЕР», завернутая

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка молочно-ликерная.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 6,94% (+1,0%; —1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	83,0	—	—	330,0	273,9
Итого	—	—	—	1003,0	933,44
Выход	93,06	—	—	1000,0	930,60

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	479,32	478,60
Патока	78,0	356,11	277,76	239,66	186,93
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,35	—
Итого	—	1070,33	988,91	720,33	665,53
Выход	98,0	1000,00	980,00	673,00	659,54
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура и начинки		На 330,0 кг			
Сахар-песок	99,85	262,00	261,61	86,46	86,33
Патока	78,00	524,00	408,72	172,92	134,88
Молоко сгущенное	74,00	225,95	167,20	74,56	55,17
Спирт	—	50,00	—	16,50	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,66	—
Итого	—	1063,95	837,53	351,10	276,38
Выход	83,0	1000,00	830,00	330,0	273,90
Содержание сухих ве- ществ 83±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	565,78	564,93	569,05	568,20
Патока	78,00	412,58	321,81	414,98	323,68
Молоко сгущенное	74,00	74,56	55,17	74,99	55,49
Спирт	—	16,50	—	16,60	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1071,43	941,91	1077,64	947,37
Выход	93,06	1000,0	930,6	1000,0	930,6

РЕЦЕПТУРА № 159

Карамель «ДАРНИЦКАЯ», завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тянутая или нетяннутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка молочно-ликерная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,6% (+1,0%; -1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	692,98	679,12
Начинка	83,0	—	—	310,00	257,30
Итого	—	—	—	1002,98	936,42
Выход	93,36	—	—	1000,0	933,60

Рецептура карамельной массы

На 692,98 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	577,04	576,17	399,88	399,28
Патока	78,0	257,73	201,03	178,60	139,31
Молоко сгущенное	74,0	251,80	186,33	174,49	129,12
Масло сливочное	84,0	30,21	25,38	20,93	17,58
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	2,77	—
Итого	—	1120,78	988,91	776,67	685,29
Выход	98,0	1000,0	980,0	692,98	679,12
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 310,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	262,00	261,61	81,22	81,10
Патока	78,0	524,00	408,72	162,44	126,70
Молоко сгущенное	74,0	225,96	167,21	70,05	51,84
Добавления					
Спирт	—	50,00	—	15,50	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,62	—
Итого	—	1063,96	837,54	329,83	259,64
Выход	83,0	1000,0	830,0	310,0	257,30
Содержание сухих ве- ществ 83±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	481,10	480,38	483,89	483,17
Патока	78,0	341,04	266,01	343,02	267,56
Молоко сгущенное	74,0	244,54	180,96	245,96	182,01
Масло сливочное	84,0	20,93	17,58	21,05	17,68
Спирт	—	15,50	—	15,59	—
Эссенция ванильная . . .	—	3,39	—	3,41	—
Итого	—	1106,50	944,93	1112,92	950,42
Выход	93,36	1000,0	933,6	1000,0	933,6

РЕЦЕПТУРА № 160

Карамель «СОЛНЕЧНАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, золотистого цве-
та. Начинка молочно-шоколадная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели.
Влажность 6,6% (+0,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	84,0	—	—	330,0	277,20
Итого	—	—	—	1003,0	936,74
Выход	93,39	—	—	1000,0	933,9

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,33	708,27	477,38	476,66
Патока	78,0	354,67	276,64	238,69	186,18
Добавления при разделке					
Жженка	80,0	5,00	4,00	3,37	2,70
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1071,00	988,91	720,78	665,54
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура жженки

На 3,37 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	2,73	2,73
Выход	80,0	1000,0	800,0	3,37	2,70

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 330,0 кг

Варка молочного сиропа					
Сахар-песок	99,85	236,19	235,84	77,95	77,83
Патока	78,0	472,36	368,44	155,88	121,59
Молоко сгущенное	74,0	220,00	162,80	72,60	53,72
Добавления					
Порошок какао	95,0	45,00	42,75	14,85	14,11
Масло сливочное	84,0	45,00	37,80	14,85	12,47
Спирт	—	15,00	—	4,95	—
Коньяк	—	20,00	—	6,60	—
Эссенция ванильная	—	2,01	—	0,66	—
Итого	—	1055,56	847,63	348,34	279,72
Выход	84,0	1000,0	840,0	330,0	277,2

Влажность 16±2,0%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	558,06	557,22	561,28	560,44
Патока	78,0	394,57	307,76	396,84	309,53
Молоко сгущенное	74,0	72,60	53,72	73,02	54,03
Порошок какао	95,0	14,85	14,11	14,94	14,19
Масло сливочное	84,0	14,85	12,47	14,93	12,54
Спирт	—	4,95	—	4,98	—
Коньяк	—	6,60	—	6,64	—
Эссенция ванильная	—	2,00	—	2,01	—
Итого	—	1068,48	945,28	1074,64	950,73
Выход	93,39	1000,0	933,9	1000,0	933,9

РЕЦЕПТУРА № 161

Карамель «ШОКОЛАДНО-КОНЬЯЧНАЯ», завернутая

В форме плоской подушечки. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета. Начинка молочно-ликерная.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 6,93% (+1%; -1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	83,0	—	—	330,0	273,90
Итого	—	—	—	1003,0	933,44
Выход	93,07	—	—	1000,0	930,70

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,28	708,22	477,35	476,63
Патока	78,00	354,64	276,62	238,67	186,16
Добавления при разделке					
Тертое какао	97,4	4,18	4,07	2,81	2,73
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,35	—
Итого	—	1070,10	988,91	720,18	665,52
Выход	98,0	1000,00	980,00	673,00	659,54

Влажность 2% (+1%;
0,5%)

Рецептура начинки

На 330,0 кг

Сироп	87,0	351,79	306,06	116,09	101,00
Шоколадная масса	96,0	270,00	259,20	89,10	85,54
Молоко сгущенное	74,0	360,00	266,40	118,80	87,91

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Коньяк	—	70,00	—	23,10	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	0,66	—
Итого	—	1053,79	831,66	347,75	274,45
Выход	83,00	1000,00	830,00	330,00	273,90
Содержание сухих ве- ществ 83±2%					
Рецептура сиропа					
На 116,09 кг					
Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	39,75	39,69
Патока	78,00	684,87	534,20	79,51	62,02
Итого	—	1027,31	876,13	119,26	101,71
Выход	87,0	1000,00	870,00	116,06	101,00
Рецептура шоколадной массы					
На 89,10 кг					
Сахарная пудра	99,85	566,43	565,58	50,47	50,39
Порошок какао	95,00	157,40	149,53	14,02	13,32
Масло сливочное	84,00	308,94	259,51	27,53	23,13
Итого	—	1032,77	974,62	92,02	86,84
Выход	96,00	1000,00	960,00	89,10	85,54
Сводная рецептура					
Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	517,10	516,32	520,11	519,33
Сахарная пудра	99,85	50,47	50,39	50,76	50,68
Патока	78,00	318,18	248,18	320,04	249,63
Молоко сгущенное	74,00	118,80	87,91	119,49	88,42
Масло сливочное	84,00	27,53	23,13	27,69	23,26
Порошок какао	95,00	14,02	13,32	14,11	13,40
Тертое какао	97,4	2,81	2,73	2,82	2,75
Коньяк	—	23,10	—	23,23	—
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1074,02	941,98	1080,27	947,47
Выход	93,07	1000,0	930,70	1000,0	930,70

РЕЦЕПТУРА № 162

Кармель «СТУДЕНЧЕСКАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая или нетянутая, неокрашенная, с добавлением молока. Начинка молочно-ликерная. В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,62% (+0,9%; —1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	97,0	—	—	673,0	652,81
Начинка	86,0	—	—	330,0	283,80
Итого	—	—	—	1003,0	936,61
Выход	93,38	—	—	1000,0	933,80

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	724,51	723,42	487,60	486,87
Патока	78,00	253,15	197,46	170,37	132,89
Добавления при разделке					
Молоко сухое	95,0	60,98	57,93	41,04	38,99
Эссенция сливочная	—	2,00	—	1,35	—
Итого	—	1040,64	978,81	700,36	658,75
Выход	97,0	1000,00	970,00	673,0	652,81
Влажность 3% (+0,5%; —1%)					

Рецептура начинки

На 330,0 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	168,83	168,58	55,71	55,63
Патока	78,00	429,42	334,95	141,71	110,53

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Молоко сгущенное	74,00	407,26	301,37	134,40	99,46
Масло сливочное	84,00	41,48	34,84	13,69	11,50
Добавления					
Тертое какао	97,4	28,83	28,08	9,51	9,26
Спирт	—	65,00	—	21,45	—
Эссенция сливочная	—	1,50	—	0,5	—
Эссенция апельсиновая	—	3,60	—	1,19	—
Итого	—	1145,92	867,82	378,16	286,38
Выход	86,0	1000,00	860,00	330,0	283,80
Содержание сухих веществ $86 \pm 2\%$					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	543,31	542,50	546,47	545,65
Патока	78,00	312,08	243,42	313,90	244,84
Молоко сухое	95,00	41,04	38,99	41,28	39,22
Молоко сгущенное	74,00	134,40	99,46	135,19	100,04
Масло сливочное	84,00	13,69	11,50	13,77	11,57
Тертое какао	97,40	9,51	9,26	9,56	9,31
Спирт	—	21,45	—	21,57	—
Эссенция сливочная	—	1,85	—	1,86	—
Эссенция апельсиновая	—	1,19	—	1,20	—
Итого	—	1078,52	945,13	1084,80	950,63
Выход	93,38	1000,00	933,80	1000,00	933,80

РЕЦЕПТУРА № 163

Карамель «ЛАДОГА», завернутая

В форме шарика. Оболочка тянутая, белого цвета. Начинка молочно-шоколадная.

В 1 кг содержится не менее 170 штук завернутой карамели. Влажность 6,2% (+2%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	702,10	688,06
Начинка	84,0	—	—	300,90	252,76
Итого	—	—	—	1003,0	940,82
Выход	93,8	—	—	1000,0	938,0

Рецептура карамельной массы На 702,10 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	500,05	499,30
Патока	78,0	356,11	277,77	250,02	195,02
Добавление при разделке					
Эссенция ромовая	—	4,00	—	2,81	—
Итого	—	1072,33	988,92	752,88	694,32
Выход	98,0	1000,0	980,0	702,10	688,06
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 300,90 кг

Сахар-песок	99,85	446,32	445,65	134,30	134,10
Патока	78,0	156,85	122,34	47,20	36,82
Молоко сгущенное	74,0	234,12	173,25	70,45	52,13
Тертое какао	97,4	60,30	58,73	18,14	17,67
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	24,14	23,54	7,26	7,08
Масло какао	100,0	24,13	24,13	7,26	7,26
Эссенция ромовая	—	4,00	—	1,2	—
Итого	—	949,86	847,64	285,81	255,06
Выход	84,0	1000,0	840,0	300,90	252,76
Влажность 16% (+2,0%; —1,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	634,35	633,40	638,1	637,1
Патока	78,0	297,22	231,83	299,0	233,2
Молоко сгущенное	74,0	70,45	52,13	70,8	52,4
Тертое какао	97,4	18,14	17,67	18,3	17,8
Ядро ореха жареное, тертое	97,5	7,26	7,08	7,3	7,1
Масло какао	100,0	7,26	7,26	7,3	7,3
Эссенция ромовая	—	4,01	—	4,0	—
Итого	—	1038,69	949,37	1044,8	954,9
Выход	93,8	1000,0	938,0	1000,0	938,0

РЕЦЕПТУРА № 164

Карамель «ЗООЛОГИЧЕСКАЯ», завернутая

В форме подушечки. Оболочка тянутая, золотистого цвета. На-
чинка молочно-ликерная.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели.
Влажность 6,2% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,00	639,94
Начинка	86,0	—	—	350,00	301,00
Итого	—	—	—	1003,00	940,94
Выход	93,81	—	—	1000,0	938,1

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,61	708,55	463,38	462,68
Патока	78,0	354,82	276,76	231,70	180,73
Добавления при разделке					
Сахар-песок на жженку	99,85	3,60	3,60	2,35	2,35
Эссенция кофейная . . .	—	4,00	—	2,61	—
Итого	—	1072,03	988,91	700,04	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Варка молочного сиропа					
Сахар-песок	99,85	227,41	227,07	79,59	79,47
Патока	78,0	454,80	354,74	159,18	124,16
Молоко сгущенное	74,0	360,00	266,40	126,00	93,24

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Добавления					
Кофейная паста	93,33	21,00	19,60	7,35	6,86
Спирт	—	17,00	—	5,95	—
Коньяк	—	22,00	—	7,70	—
Итого	—	1102,21	867,81	385,77	303,73
Выход	86,0	1000,0	860,0	350,0	301,0
Содержание сухих ве- ществ 86±2%					

Рецептура кофейной пасты На 7,35 кг

Кофе натуральный	98,0	676,79	663,25	4,97	4,87
Масло сливочное	84,0	338,40	284,26	2,49	2,09
Итого	—	1015,19	947,51	7,46	6,96
Выход	93,33	1000,0	933,3	7,35	6,86

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	545,32	544,50	548,42	547,60
Патока	78,0	390,88	304,89	393,11	306,63
Молоко сгущенное	74,0	126,00	93,24	126,72	93,77
Кофе натуральный	98,0	4,97	4,87	5,00	4,90
Масло сливочное	84,0	2,49	2,09	2,50	2,10
Спирт	—	5,95	—	5,98	—
Коньяк	—	7,70	—	7,74	—
Эссенция кофейная	—	2,61	—	2,62	—
Итого	—	1085,92	949,59	1092,09	955,00
Выход	93,81	1000,0	938,1	1000,0	938,1

Примечание. Масло сливочное может быть заменено коко-
совым маслом (с пересчетом по количеству жира).

РЕЦЕПТУРА № 165

Карамель «ЮБИЛЕЙНАЯ», завернутая

В форме плоской подушечки. Оболочка нетяннутая, шоколадного
цвета. Начинка молочно-ликерная.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели.
Влажность 6,26% (+1,4%; —1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	647,0	634,06
Начинка	86,0	—	—	356,0	306,16
Итого	—	—	—	1003,0	940,22
Выход	93,74	—	—	1000,0	937,40

Рецептура карамельной массы На 647,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	704,54	703,48	455,84	455,16
Патока	78,00	352,26	274,76	227,91	177,77
Добавления при разделке					
Тертое какао	97,4	10,95	10,67	7,08	6,90
Эссенция ванильная или цитрусовая	—	3,98	—	2,58	—
Итого	—	1071,73	988,91	693,41	639,83
Выход	98,00	1000,00	980,00	647,00	634,06
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 356,0 кг

Варка молочного сиропа					
Сахар-песок	99,85	266,12	265,72	94,74	94,60
Патока	78,00	532,22	415,13	189,47	147,79
Молоко сгущенное	74,00	220,00	162,80	78,32	57,96
Добавления					
Подварка мандариновая	69,0	35,01	24,16	12,46	8,60
Спирт	—	40,00	—	14,24	—
Эссенция цитрусовая . .	—	3,96	—	1,41	—
Итого	—	1097,31	867,81	390,64	308,95
Выход	86,0	1000,00	860,00	356,00	306,16
Содержание сухих ве- ществ 86 ± 2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	550,58	549,75	553,78	552,95
Патока	78,00	417,38	325,56	419,81	327,45
Молоко сгущенное	74,00	78,32	57,96	78,79	58,30
Тертое какао	97,40	7,08	6,90	7,13	6,94
Подварка мандариновая	69,00	12,46	8,60	12,54	8,65
Спирт	—	14,24	—	14,32	—
Эссенция цитрусовая . .	—	3,99	—	4,01	—
Итого	—	1084,05	948,77	1090,38	954,29
Выход	93,74	1000,00	937,40	1000,00	937,40

РЕЦЕПТУРА № 166

Карамель «ГУЦУЛКА», завернутая

Форма продолговато-овальная. Оболочка нетяннутая, неокрашен-
ная. Начинка молочно-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели.
Влажность 6% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,05	654,69
Начинка	86,0	—	—	335,05	288,14
Итого	—	—	—	1003,10	942,83
Выход	94,0	—	—	1000,0	940,0

Рецептура карамельной массы

На 668,05 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	475,80	475,09
Патока	78,0	356,10	277,76	237,89	185,55
Добавление при разделке					
Эссенция ромовая . . .	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1070,32	988,91	715,03	660,64
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,05	654,69
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 335,05 кг

Приготовление начинки					
Сахар-песок	99,85	430,85	430,20	144,36	144,14
Патока	78,0	168,39	131,34	56,42	44,01
Тертое какао	97,4	44,36	43,21	14,86	14,47

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Ядро арахиса жареное .	97,5	84,52	82,41	28,32	27,61
Ядро лецинного ореха жареное	97,5	11,35	11,07	3,80	3,71
Масло кокосовое	100,0	8,32	8,32	2,79	2,79
Молоко сгущенное обез- жиренное	70,0	230,37	161,26	77,19	54,03
Добавления					
Спирт	—	20,00	—	6,70	—
Коньяк	—	10,00	—	3,35	—
Эссенция ромовая	—	2,01	—	0,67	—
Итого	—	1010,17	867,81	338,46	290,76
Выход	86,0	1000,0	860,0	335,05	288,14
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	620,16	619,23	623,77	622,83
Патока	78,0	294,31	229,56	296,02	230,90
Тертое какао	97,4	14,86	14,47	14,95	14,56
Ядро арахиса жареное .	97,5	28,32	27,61	28,48	27,77
Ядро лецинного ореха жареное	97,5	3,80	3,71	3,82	3,72
Масло кокосовое	100,0	2,79	2,79	2,81	2,81
Молоко сгущенное обез- жиренное	70,0	77,19	54,03	77,64	54,35
Спирт	—	6,70	—	6,74	—
Коньяк	—	3,35	—	3,37	—
Эссенция ромовая	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1053,49	951,40	1059,62	956,94
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 167

Карамель «КАЛЕВ», завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка молочно-ликерная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,6% (+0,7%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	672,01	658,57
Начинка	84,0	—	—	331,00	278,04
Итого	—	—	—	1003,01	936,61
Выход	93,38	—	—	1000,0	933,8

Рецептура карамельной массы

На 672,01 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,21	711,14	478,61	477,89
Патока	78,0	356,12	277,77	239,32	186,67
Добавление при разделке					
Эссенция ромовая	—	3,00	—	2,02	—
Итого	—	1071,33	988,91	719,95	664,56
Выход	98,0	1000,0	980,0	672,01	658,57
Влажность 2% (+1,0%; —0,5)					

Рецептура начинки

На 331,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	255,48	255,10	84,56	84,43

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Патока	78,0	208,08	162,30	68,87	53,72
Молоко сгущенное . . .	74,0	560,20	414,55	185,43	137,22
Масло сливочное . . .	84,0	18,67	15,68	6,18	5,19
Добавления					
Спирт	—	22,20	—	7,35	—
Эссенция ромовая . . .	—	5,54	—	1,83	—
Итого	—	1070,17	847,63	354,22	280,56
Выход	84,0	1000,0	840,0	331,0	278,04
Содержание сухих веществ 84±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	563,17	562,32	566,45	565,60
Патока	78,0	308,19	240,39	309,99	241,79
Молоко сгущенное . . .	74,0	185,43	137,22	186,51	138,02
Масло сливочное . . .	84,0	6,18	5,19	6,22	5,22
Спирт	—	7,35	—	7,39	—
Эссенция ромовая . . .	—	3,85	—	3,87	—
Итого	—	1074,17	945,12	1080,43	950,63
Выход	93,38	1000,0	933,8	1000,0	933,8

РЕЦЕПТУРА № 168

Карамель «ДУБОК», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, подкрашенная тертым какао. Начинка молочно-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,0% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	98,0	—	—	668,06	654,70
Начинка	86,0	—	—	335,03	288,13
Итого	—	—	—	1003,09	942,83
Выход	94,0	—	—	1000,00	940,00

Рецептура карамельной массы

На 668,06 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	704,54	703,48	470,67	469,96
Патока	78,0	352,26	274,76	235,33	183,56
Добавления при разделке					
Тертое какао	97,4	10,96	10,67	7,32	7,13
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,34	—
Эссенция ромовая . . .	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1071,76	988,91	716,00	660,65
Выход	98,0	1000,00	980,00	668,06	654,70
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 335,03 кг

Сахар-песок	99,85	170,81	170,55	57,23	57,14
Патока	78,0	434,40	338,83	145,54	113,52
Молоко сгущенное . . .	74,0	303,49	224,58	101,68	75,24

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Масло сливочное	84,0	30,35	25,49	10,17	8,54
Тертое какао	97,4	30,24	29,45	10,13	9,87
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	80,93	78,91	27,11	26,43
Коньяк	—	31,00	—	10,39	—
Эссенция ромовая	—	1,80	—	0,60	—
Эссенция ванильная	—	1,80	—	0,60	—
Итого	—	1084,82	867,81	363,45	290,74
Выход	86,0	1000 0	860,0	335,03	288,13
Влажность 14±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	527,90	527,11	530,97	530,17
Патока	78,0	380,87	297,08	383,09	298,81
Молоко сгущенное	74,0	101,68	75,24	102,27	75,68
Масло сливочное	84,0	10,17	8,54	10,23	8,59
Тертое какао	97,4	17,45	17,00	17,55	17,10
Ядро ореха жареное тер- тое	97,5	27,11	26,43	27,27	26,59
Коньяк	—	10,39	—	10,45	—
Эссенция ванильная	—	1,94	—	1,95	—
Эссенция ромовая	—	1,94	—	1,95	—
Итого	—	1079,45	951,40	1085,73	956,94
Выход	94,0	1000,0	940,0	1000,0	940,0

РЕЦЕПТУРА № 169

Карамель «СОЖ», завернутая

В форме кирпичика. Оболочка иетянута, светло-коричневая. На-
чинка молочно-шоколадная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели.
Влажность карамели 2% (+0,6%; —0,7%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	697,50	683,55
Начинка	98,72	—	—	304,78	300,88
Итого	—	—	—	1002,28	984,43
Выход	97,95	—	—	1000,0	979,5

Рецептура карамельной массы На 697,5 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	699,96	698,91	488,22	487,49
Патока	78,0	349,99	272,99	244,12	190,41
Добавления при разделке					
Тертое какао	97,4	17,46	17,01	12,18	11,86
Краска красная	—	0,35	—	0,24	—
Итого	—	1067,76	988,91	744,76	689,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	697,50	683,55
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 304,78 кг			
Сахарная пудра	99,85	404,80	404,19	123,37	123,18
Тертое какао	97,4	92,69	90,28	28,25	27,52
Молоко сухое цельное . . .	95,0	143,93	136,73	43,87	41,68
Молоко сгущенное	74,0	231,92	171,62	70,68	52,30
Масло кокосовое	100,0	141,96	141,96	43,27	43,27
Кондитерский жир	99,7	57,63	57,46	17,56	17,51
Эссенция ванильная	—	2,02	—	0,62	—
Итого	—	1074,95	1002,24	327,62	305,46
Выход	98,72	1000,0	987,2	304,78	300,88
Влажность 1,3±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	488,22	487,49	489,97	489,23
Сахарная пудра	99,85	123,37	123,18	123,81	123,62
Патока	78,0	244,12	190,41	244,99	191,09
Тертое какао	97,4	40,43	39,38	40,57	39,52
Молоко сухое цельное . .	95,0	43,87	41,68	44,03	41,83
Молоко сгущенное	74,0	70,68	52,30	70,93	52,49
Масло кокосовое	100,0	43,27	43,27	43,43	43,43
Кондитерский жир	99,7	17,56	17,51	17,62	17,57
Эссенция ванильная . . .	—	0,62	—	0,62	—
Краска красная	—	0,24	—	0,24	—
Итого	—	1072,38	995,22	1076,21	998,78
Выход	97,95	1000,0	979,5	1000,0	979,5

РЕЦЕПТУРА № 170

Карамель «ДРУЖБА», глазированная шоколадом, завернутая

В форме плоской подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тянутая или нетянутая, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность 4,9% (+0,4%; -0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Шоколадная глазурь . . .	99,1	—	—	251,70	249,43
Карамель неглазирован- ная	93,81	—	—	752,96	706,35
Итого	—	—	—	1004,66	955,78
Выход	95,1	—	—	1000,0	951,0

Рецептура неглазированной карамели На 752,96 кг

Карамельная масса . . .	98,0	653,00	639,94	491,68	481,85
Начинка	86,0	350,00	301,00	263,54	226,64
Итого	—	1003,00	940,94	755,22	708,49
Выход	93,81	1000,0	938,1	752,96	706,35

Рецептура карамельной массы На 491,68 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	701,77	700,72	345,05	344,53
Патока	78,0	350,89	273,69	172,53	134,57
Добавления при разделке					
Тертое какао	97,4	14,89	14,50	7,32	7,13

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,98	—
Итого	—	1069,55	988,91	525,88	486,23
Выход	98,0	1000,0	980,0	491,68	481,85
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 263,54 кг

Приготовление молочного сиропа

Сахар-песок	99,85	235,06	234,71	61,95	61,86
Патока	78,0	470,13	366,70	123,90	96,64
Молоко сгущенное . . .	74,0	360,00	266,40	94,87	70,20

Добавление

Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,53	—
------------------------	---	------	---	------	---

Итого

Выход	86,0	1067,19	867,81	281,25	228,70
-----------------	------	---------	--------	--------	--------

Влажность 14±2,0%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,70	249,43	253,10	250,82
Сахар-песок	99,85	407,00	406,39	409,26	408,65
Патока	78,0	296,43	231,21	298,07	232,49
Тертое какао	97,4	7,32	7,13	7,36	7,17
Молоко сгущенное . . .	74,0	94,87	70,20	95,39	70,59
Эссенция ванильная . .	—	1,51	—	1,52	—
Итого	—	1058,83	964,36	1064,70	969,72
Выход	95,1	1000,0	951,0	1000,0	951,0

РЕЦЕПТУРА № 171

Карамель «ТИССА», глазированная шоколадом, завернутая

Форма продолговатая. Оболочка покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка молочно-ликерная с добавлением кофе.

В 1 кг содержится не менее 80 штук завернутой карамели. Влажность карамели 8,0±1,1%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазированная	89,6	—	—	753,77	675,38
Шоколадная, глазурь . .	99,1	—	—	251,30	249,04
Итого	—	—	—	1005,07	924,42
Выход	91,98	—	—	1000,0	919,8

Рецептура неглазированной карамели На 753,77 кг

Карамельная масса . .	98,0	702,11	688,07	529,23	518,65
Начинка	70,0	300,90	210,63	226,81	158,77
Итого	—	1003,01	898,70	756,04	677,42
Выход	89,6	1000,0	896,0	753,77	675,38

Рецептура карамельной массы На 529,23 кг

Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	376,93	376,36
Патока	78,0	356,10	277,76	188,46	147,00
Итого	—	1068,32	988,91	565,39	523,36
Выход	98,0	1000,0	980,0	529,23	518,65

Влажность 2,0% (+1,0%;
—0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки		На 226,81 кг			
Сахар-песок	99,85	266,07	265,67	60,35	60,26
Молоко сгущенное	74,0	349,28	258,47	79,22	58,62
Патока	78,0	199,59	155,68	45,27	35,31
Масло сливочное	84,0	9,98	8,38	2,26	1,90
Маргарин	84,0	9,98	8,38	2,26	1,90
Кофе молотый	98,0	9,98	9,78	2,26	2,21
Спирт	—	34,93	—	7,92	—
Эссенция ромовая	—	4,00	—	0,91	—
Итого	—	883,81	706,36	200,45	160,20
Выход	70,0	1000,0	700,0	226,81	158,77
Содержание сухих ве- ществ 70±3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	251,30	249,04	252,73	250,46
Сахар-песок	99,85	437,28	436,62	439,76	439,10
Патока	78,0	233,73	182,31	235,06	183,35
Молоко сгущенное	74,0	79,22	58,62	79,66	58,95
Масло сливочное	84,0	2,26	1,90	2,27	1,91
Маргарин	84,0	2,26	1,90	2,27	1,91
Кофе молотый	98,0	2,26	2,21	2,27	2,22
Спирт	—	7,92	—	7,97	—
Эссенция ромовая	—	0,91	—	0,92	—
Итого	—	1017,14	932,60	1022,91	937,90
Выход	91,98	1000,0	919,80	1000,0	919,80

РЕЦЕПТУРА № 172

Карамель «ЛЬВОВЯНКА», глазированная шоколадом, завернутая

Форма продолговатая. Оболочка покрыта шоколадной глазурью. Начинка молочно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 80 штук завернутой карамели. Влажность 8,0% (+1,2%; -0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура глазированной карамели					
Карамель неглазирован- ная	89,6	—	—	753,77	675,38
Шоколадная глазурь . .	99,1	—	—	251,30	249,04
Итого	—	—	—	1005,07	924,42
Выход	91,98	—	—	1000,0	919,8

Рецептура неглазированной карамели На 753,77 кг

Карамельная масса . . .	98,0	702,11	688,07	529,23	518,65
Начинка	70,0	300,90	210,63	226,81	158,77
Итого	—	1003,01	898,70	756,04	677,42
Выход	89,6	1000,0	896,0	753,77	675,38

Рецептура карамельной массы На 529,23 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	373,56	373,00
Патока	78,0	352,92	275,28	186,78	145,69
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	4,76	4,66
Эссенция цитрусовая . . .	—	4,00	—	2,12	—
Итого	—	1071,78	988,90	567,22	523,35
Выход	98,0	1000,0	980,0	529,23	518,65
Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки					
		На 226,81 кг			
Варка начинки					
Подварка цитрусовая . . .	69,0	514,57	355,05	116,71	80,53
Молоко сгущенное обез- жиренное	70,0	501,87	351,31	113,83	79,68
Добавления					
Коньяк	—	18,00	—	4,08	—
Спирт	—	25,00	—	5,67	—
Эссенция цитрусовая . . .	—	1,00	—	0,23	—
Итого	—	1060,44	706,36	240,52	160,21
Выход	70,0	1000,0	700,0	226,81	158,77
Влажность 30,0±3,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	252,73	250,45
Сахар-песок	99,85	373,56	373,00	375,68	375,12
Патока	78,0	186,78	145,69	187,84	146,52
Подварка цитрусовая	69,0	116,71	80,53	117,37	80,99
Молоко сгущенное обез- жиренное	70,0	113,83	79,68	114,47	80,13
Кислота лимонная	98,0	4,76	4,66	4,79	4,69
Спирт	—	5,67	—	5,70	—
Коньяк	—	4,08	—	4,10	—
Эссенция цитрусовая	—	2,35	—	2,36	—
Итого	—	1059,04	932,60	1065,04	937,90
Выход	91,98	1000,0	919,8	1000,0	919,8

РЕЦЕПТУРА № 173

Карамель «ДНЕСТРОВСКАЯ», глазированная жировой глазурью, завернутая или незавернутая

Форма продолговатая. Оболочка с поверхности покрыта жировой глазурью. Начинка — молочно-малиновый или молочно-клубничный ликер.

В 1 кг содержится не менее 80 штук завернутой карамели. Влажность карамели 8,1±1,0%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура глазированной карамели					
Карамель неглазирован- ная	89,6	—	—	753,77	675,38
Жировая глазурь	99,0	—	—	251,25	248,74
Итого	—	—	—	1005,02	924,12
Выход	91,95	—	—	1000,0	919,5

Рецептура неглазированной карамели На 753,77 кг

Карамельная масса	98,0	702,81	688,75	529,76	519,16
Начинка	70,0	299,93	209,95	226,08	158,26
Итого	—	1002,74	898,70	755,84	677,42
Выход	89,6	1000,0	896,0	753,77	675,38

Рецептура карамельной массы На 529,76 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	373,94	373,38
Патока	78,0	352,92	275,28	186,96	145,83
Добавления при разделке					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	4,77	4,67
Эссенция малиновая или клубничная	—	4,00	—	2,12	—
Итого	—	1071,78	988,90	567,79	523,88
Выход	98,0	1000,0	980,0	529,76	519,16
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки		На 226,08 кг			
Подварка малиновая или клубничная	69,0	514,54	355,03	116,33	80,27
Молоко сгущенное обез- жиренное	70,0	501,90	351,33	113,47	79,43
Спирт	—	25,00	—	5,65	—
Коньяк	—	18,00	—	4,07	—
Эссенция малиновая или клубничная	—	1,00	—	0,23	—
Итого	—	1060,44	706,36	239,75	159,70
Выход	70,0	1000,0	700,0	226,08	158,26
Содержание сухих ве- ществ 70±3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	251,25	248,74	252,68	250,15
Сахар-песок	99,85	373,94	373,38	376,05	375,49
Патока	78,0	186,96	145,83	188,02	146,66
Подварка малиновая или клубничная	69,0	116,33	80,27	116,99	80,72
Молоко сгущенное обезжиренное	70,0	113,47	79,43	114,11	79,88
Спирт	—	5,65	—	5,68	—
Коньяк	—	4,07	—	4,09	—
Кислота лимонная	98,0	4,77	4,67	4,80	4,70
Эссенция малиновая или клубничная	—	2,35	—	2,36	—
Итого	—	1058,79	932,32	1064,78	937,60
Выход	91,95	1000,0	919,5	1000,0	919,5

РЕЦЕПТУРА № 174

Карамель «ВЕРХОВИНА», глазированная жировой глазурью, завернутая или незавернутая

Форма продолговатая. Оболочка покрыта с поверхности жировой глазурью. Начинка молочно-ликерная с добавлением кофе. В 1 кг содержится не менее 80 штук завернутой карамели. Влажность карамели $8,1 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура глазированной карамели					
Карамель неглазирован- ная	89,6	—	—	753,77	675,38
Жировая глазурь	99,0	—	—	251,25	248,74
Итого	—	—	—	1005,02	924,12
Выход	91,95	—	—	1000,0	919,5

Рецептура неглазированной карамели На 753,77 кг

Карамельная масса	98,0	702,81	688,75	529,76	519,16
Начинка	70,0	299,93	209,95	226,08	158,26
Итого	—	1002,74	898,70	755,84	677,42
Выход	89,6	1000,0	896,0	753,77	675,38

Рецептура карамельной массы На 529,76 кг

Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	377,31	376,74
Патока	78,0	356,10	277,76	188,65	147,15
Итого	—	1068,32	988,91	565,96	523,89
Выход	98,0	1000,0	980,0	529,76	519,16
Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура кофейно-молочного ликера На 226,08 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	266,06	265,66	60,15	60,06
Патока	78,0	199,59	155,68	45,12	35,19

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Молоко сгущенное . . .	74,0	349,28	258,47	78,97	58,44
Масло сливочное . . .	84,0	9,98	8,38	2,26	1,90
Маргарин	84,0	9,98	8,38	2,26	1,90
Кофе молотый жареный	98,0	9,98	9,78	2,26	2,21
Добавления					
Спирт	—	34,93	—	7,90	—
Эссенция ромовая . . .	—	3,99	—	0,90	—
Итого	—	883,79	706,35	199,82	159,70
Выход	70,0	1000,0	700,0	226,08	158,26
Содержание сухих ве- ществ 70±3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, кг	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавери- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Жировая глазурь . . .	99,0	251,25	248,74	252,68	250,15
Сахар-песок	99,85	437,46	436,80	439,93	439,27
Патока	78,0	233,77	182,34	235,09	183,37
Молоко сгущенное . . .	74,0	78,97	58,44	79,42	58,77
Масло сливочное . . .	84,0	2,26	1,90	2,27	1,91
Маргарин	84,0	2,26	1,90	2,27	1,91
Кофе молотый, жареный	98,0	2,26	2,21	2,27	2,22
Спирт	—	7,90	—	7,94	—
Эссенция ромовая . . .	—	0,90	—	0,91	—
Итого	—	1017,03	932,33	1022,78	937,60
Выход	91,95	1000,0	919,5	1000,0	919,5

РЕЦЕПТУРА № 175

Карамель «МОРСКАЯ», глазированная жировой глазурью, незавернутая

Форма продолговатая. Оболочка покрыта с поверхности жировой глазурью. Начинка молочно-фруктовая.

В 1 кг содержится не менее 90 штук незавернутой карамели. Влажность 8,1±1%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Карамель неглазирован- ная	89,6	—	—	753,00	674,69
Жировая глазурь . . .	99,0	—	—	251,93	249,41
Итого	—	—	—	1004,67	924,10
Выход	91,95	—	—	1000,0	919,5

Рецептура глазированной карамели

Рецептура неглазированной карамели На 753,0 кг

Карамельная масса . .	98,0	702,81	688,75	529,22	518,63
Начинка	70,0	299,93	209,95	225,85	158,09
Итого	—	1002,74	898,70	755,07	676,72
Выход	89,6	1000,0	896,0	753,0	674,69

Рецептура карамельной массы На 529,22 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	373,56	373,00
Патока	78,00	352,93	275,28	186,78	145,69
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	9,00	8,82	4,76	4,66
Эссенция цитрусовая . .	—	4,00	—	2,12	—
Итого	—	1071,79	988,90	567,22	523,35
Выход	98,0	1000,0	980,0	529,22	518,63
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки		На 225,85 кг			
Варка начинки					
Подварка цитрусовая . .	69,0	514,54	355,03	116,21	80,18
Молоко сгущенное обез- жиренное	70,0	501,90	351,33	113,35	79,35
Добавления					
Спирт	—	25,00	—	5,65	—
Коньяк	—	18,00	—	4,07	—
Эссенция цитрусовая . .	—	1,00	—	0,23	—
Итого	—	1060,44	706,36	239,51	159,53
Выход	70,0	1000,0	700,0	225,85	158,09
Влажность 30±3,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Жировая глазурь	99,0	251,93	249,41	252,68	250,15
Сахар-песок	99,85	373,56	373,00	374,66	374,10
Патока	78,0	186,78	145,69	187,33	146,12
Кислота лимонная . . .	98,0	4,76	4,66	4,77	4,67
Подварка цитрусовая . .	69,0	116,21	80,18	116,55	80,42
Молоко сгущенное обез- жиренное	70,0	113,35	79,35	113,70	79,59
Спирт	—	5,65	—	5,67	—
Коньяк	—	4,07	—	4,08	—
Эссенция цитрусовая . . .	—	2,35	—	2,35	—
Итого	—	1058,66	932,29	1061,79	935,05
Выход	91,95	1000,0	919,5	1000,0	919,5

РЕЦЕПТУРА № 176

Карамель «КРОСС», глянцевоанная

В форме подушечки. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 4,4% (+1,2%; —0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура глянцевоанной карамели					
Карамель без глянца . .	95,59	—	—	993,71	949,89
Сахар-песок для поли- вочного сиропа — . . .	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1003,01	959,18
Выход	95,63	—	—	1000,0	956,3

Рецептура карамели без глянца На 993,71 кг

Карамельная масса . . .	98,0	801,72	785,69	796,68	780,75
Начинка	86,0	201,27	173,09	200,0	172,00
Итого	—	1002,99	958,78	996,68	952,75
Выход	95,59	1000,0	955,9	993,71	949,89

Рецептура карамельной массы На 796,68 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	567,41	566,56
Патока	78,0	356,10	277,76	283,70	221,29
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная . . .	—	2 00	—	1,59	—
Итого	—	1070,32	988,91	852,70	787,85
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,68	780,75
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки					
На 200,0 кг					
Варка молочного сиропа					
Сахар-песок	99,85	261,10	260,71	52,22	52,14
Патока	78,0	522,18	407,30	104,44	81,46
Молоко сгущенное	74,0	270,00	199,80	54,00	39,96
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,40	—
Итого	—	1055,28	867,81	211,06	173,56
Выход	86,00	1000,0	860,0	200,0	172,0
Влажность 14±2,0%					
Рецептура глянца					
На 0,8 кг					
Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	627,63	626,69	628,69	627,75
Патока	78,0	388,14	302,75	388,80	303,26
Молоко сгущенное	74,0	54,00	39,96	54,09	40,03
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Эссенция ванильная	—	1,99	—	1,99	—
Итого	—	1073,06	970,70	1074,87	972,34
Выход	95,63	1000,0	956,3	1000,0	956,3

РЕЦЕПТУРА № 177

Карамель «ПИТАТЕЛЬНАЯ», гляncованная

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность карамели 5,2% (+0,5%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура гляцовой карамели					
Карамель без глянца	94,79	—	—	993,73	941,96
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1003,03	951,25
Выход	94,84	—	—	1000,0	948,4

Рецептура карамели без глянца

На 993,73 кг					
Карамельная масса	97,0	801,72	777,67	796,69	772,79
Начинка	86,0	201,26	173,08	200,00	172,00
Итого	—	1002,98	950,75	996,69	944,79
Выход	94,79	1000,0	947,9	993,73	941,96

Рецептура карамельной массы

На 796,69 кг					
Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	460,45	459,76	366,84	366,29
Патока	78,0	289,89	226,11	230,95	180,14
Молоко сгущенное	74,0	350,89	259,66	279,55	206,87
Масло сливочное	84,0	39,39	33,09	31,38	26,36
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,16	0,15
Добавление при разделке					
Ванилин	—	0,06	—	0,05	—
Итого	—	1140,88	978,81	908,93	779,81
Выход	97,0	1000,0	970,0	796,69	772,79
Влажность 3,0% (+0,5%; —1,0%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 200,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	174,06	173,80	34,81	34,76
Патока	78,0	444,41	346,64	88,88	69,33
Молоко сгущенное цель- ное	74,0	421,26	311,73	84,25	62,34
Масло сливочное	84,0	42,43	35,64	8,49	7,13
Добавленне					
Ванилин	—	0,09	—	0,02	—
Итого	—	1082,25	867,81	216,45	173,56
Выход	86,0	1000,0	860,0	200,0	172,0
Влажность 14±2,0%					

Рецептура глянца

На 0,8 кг

Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	409,65	409,04	410,35	409,73
Патока	78,0	319,83	249,47	320,38	249,90
Молоко сгущенное	74,0	363,80	269,21	364,43	269,68
Масло сливочное	84,0	39,87	33,49	39,94	33,55
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Соль пищевая	96,5	0,16	0,15	0,16	0,15
Ванилин	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	1134,68	962,66	1136,63	964,31
Выход	94,84	1000,0	948,4	1000,0	948,4

РЕЦЕПТУРА № 178

Карамель «КОФЕЙНАЯ ПОДУШЕЧКА», гляncованная

В форме подушечки. Оболочка тянутая, кремового цвета. Начинка молочно-ликерная с добавлением кофе.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность карамели 4,8% (+0,9%; -0,7%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура гляncованной карамели

Карамель без глянца	95,19	—	—	993,68	945,88
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Глинец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1002,98	955,17
Выход	95,23	—	—	1000,0	952,3

Рецептура карамели без глянца

На 993,68 кг

Карамельная масса	98,0	801,73	785,69	796,66	780,73
Начинка	84,0	201,27	169,07	200,00	168,00
Итого	—	1003,00	954,76	996,66	948,73
Выход	95,19	1000,0	951,9	993,68	945,88

Рецептура карамельной массы

На 796,66 кг

Сахар-песок	99,85	774,59	773,43	617,08	616,15
Патока	78,0	271,13	211,48	216,00	168,48

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Жженка	80,0	5,00	4,00	3,98	3,18
Эссенция кофейная . .	—	5,00	—	3,98	—
Итого	—	1055,72	988,91	841,04	787,81
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,66	780,73
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура жженки На 3,98 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	3,22	3,22
Выход	80,0	1000,0	800,0	3,98	3,18

Рецептура начинки На 200,0 кг

Сахар-песок	99,85	211,87	211,55	42,37	42,31
Патока	78,0	423,68	330,47	84,74	66,10
Молоко, сгущенное . . .	74,0	359,98	266,39	72,00	53,28
Кофейная паста	93,33	42,02	39,22	8,40	7,84
Спирт	—	20,00	—	4,00	—

Итого — 1057,55 847,63 211,51 169,53

Выход 84,0 1000,0 840,0 200,0 168,0

Содержание сухих ве-
ществ 84±2%

Рецептура кофейной пасты На 8,40 кг

Кофе натуральный . . .	98,0	676,79	663,25	5,69	5,58
Масло сливочное	84,0	338,40	284,26	2,84	2,38

Итого — 1015,19 947,51 8,53 7,96

Выход 93,33 1000,0 933,3 8,4 7,84

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура глянца					
Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	670,68	669,67	671,72	670,71
Патока	78,0	300,74	234,58	301,20	234,94
Молоко сгущенное . . .	74,0	72,00	53,28	72,11	53,36
Масло сливочное	84,0	2,84	2,38	2,84	2,38
Кофе натуральный . . .	98,0	5,69	5,58	5,70	5,59
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Спирт	—	4,00	—	4,01	—
Эссенция кофейная . . .	—	3,98	—	3,99	—
Итого	—	1061,23	966,79	1062,87	968,28
Выход	95,23	1000,0	952,3	1000,0	952,3

РЕЦЕПТУРА № 179

Карамель «КЛУБНИКА С МОЛОКОМ», гляncованная

В форме подушечки. Оболочка тянутая, с добавлением молока, окрашена в желтый цвет. Начинка ягодно-молочная.

В 1 кг содержится не менее 300 штук готовой карамели. Влажность 6,3% (+0,5%; -1,2%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Карамель без глянца . . .	93,67	—	—	993,41	930,53
Сахар-песок для повидлового сиропа . . .	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянec	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Краска желтая	—	—	—	0,05	—
Итого	—	—	—	1002,76	939,82
Выход	93,7	—	—	1000,0	937,0

Рецептура гляncованной карамели

Рецептура карамели без глянца На 993,41 кг

Карамельная масса . . .	97,0	746,91	724,50	741,99	719,73
Начинка	84,0	255,97	215,01	254,28	213,60
Итого	—	1002,88	939,51	996,27	933,33
Выход	93,67	1000,0	936,7	993,41	930,53

Рецептура карамельной массы На 741,99 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	639,87	638,91	474,78	474,07
Патока	78,0	253,35	197,61	187,98	146,62
Молоко сгущенное	74,0	192,29	142,29	142,68	105,58

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,48	—
Итого	—	1087,51	978,81	806,92	726,27
Выход	97,0	1000,0	970,0	741,99	719,73
Влажность 3% (+0,5%; -1,0%)					
Рецептура начинки					На 254,28 кг
Сироп молочный	89,76	808,00	725,26	205,46	184,42
Припас клубничный . . .	60,0	194,05	116,43	49,34	29,60
Эссенция клубничная . . .	—	4,00	—	1,02	—
Краска красная	—	0,25	—	0,06	—
Итого	—	1006,30	841,69	255,88	214,02
Выход	84,0	1000,0	840,0	254,28	213,6
Влажность 16±2,0%					
Рецептура молочного сиропа					На 205,46 кг
Сахар-песок	99,85	249,89	249,52	51,34	51,26
Патока	78,0	499,78	389,83	102,68	80,09
Молоко сгущенное	74,0	360,00	266,40	73,97	54,74
Итого	—	1109,67	905,75	227,99	186,09
Выход	89,76	1000,0	897,6	205,46	184,42

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура глянца					
		На 0,8 кг			
Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	534,12	533,32	534,94	534,14
Патока	78,0	290,66	226,71	291,11	227,06
Молоко сгущенное	74,0	216,65	160,32	216,98	160,57
Припас клубничный	60,0	49,34	29,60	49,42	29,65
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Эссенция ванильная	—	1,48	—	1,48	—
Эссенция клубничная	—	1,02	—	1,02	—
Краска желтая	—	0,05	—	0,05	—
красная	—	0,06	—	0,06	—
Итого	—	1094,68	951,25	1096,36	952,72
Выход	93,7	1000,0	937,0	1000,0	937,0

РЕЦЕПТУРА № 180

Карамель «ПОПУЛЯРНАЯ» в порошке какао

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 200 штук. Влажность 5,1% (+1,2%; -0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Карамель необсыпанная	94,8	—	—	956,95	907,19
Смесь какао	97,2	—	—	40,00	38,88
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	6,00	5,99
Итого	—	—	—	1002,95	952,06
Выход	94,92	—	—	1000,0	949,20

Рецептура карамели, обсыпанной порошком какао

Карамель необсыпанная	94,8	—	—	956,95	907,19
Смесь какао	97,2	—	—	40,00	38,88
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	6,00	5,99
Итого	—	—	—	1002,95	952,06
Выход	94,92	—	—	1000,0	949,20

Рецептура карамели необсыпанной На 956,95 кг

Карамельная масса	98,0	735,50	720,79	703,84	689,76
Начинка	86,0	267,52	230,07	256,00	220,16
Итого	—	1003,02	950,86	959,84	909,92
Выход	94,8	1000,0	948,0	956,95	907,19

Рецептура карамельной массы На 703,84 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	704,54	703,48	495,88	495,14
Патока	78,0	352,26	274,76	247,93	193,38
Добавления при разделке					
Тертое какао	97,4	10,95	10,67	7,71	7,51
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,41	—
Итого	—	1069,75	988,91	752,93	696,03
Выход	98,0	1000,0	980,0	703,84	689,76
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки		На 256,0 кг			
Варка молочного сиропа					
Сахар-песок	99,85	275,55	275,14	70,54	70,43
Патока	78,0	551,12	429,87	141,09	110,05
Молоко сгущенное	74,0	220,00	162,80	56,32	41,68
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,51	—
Итого	—	1048,67	867,81	268,46	222,16
Выход	86,0	1000,0	860,0	256,0	220,16
Влажность 14±2,0%					
Рецептура смеси какао		На 40,0 кг			
Сахарная пудра	99,85	505,00	504,24	20,20	20,17
Порошок какао	95,0	277,75	263,86	11,11	10,55
Какавелла	94,0	227,25	213,61	9,09	8,55
Итого	—	1010,00	981,71	40,40	39,27
Выход	97,2	1000,0	972,0	40,0	38,88
Сводная рецептура					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	572,42	571,56	572,88	572,02
Сахарная пудра	99,85	20,20	20,17	20,22	20,19
Патока	78,0	389,02	303,44	389,33	303,68
Молоко сгущенное	74,0	56,32	41,68	56,37	41,71
Тертое какао	97,4	7,71	7,51	7,72	7,52
Порошок какао	95,0	11,11	10,55	11,12	10,56
Какавелла	94,0	9,09	8,54	9,11	8,56
Эссенция ванильная . . .	—	1,92	—	1,92	—
Итого	—	1067,79	963,45	1068,67	964,24
Выход	94,92	1000,0	949,2	1000,0	949,2

РЕЦЕПТУРА № 181

Карамель «КАЛОРИИНАЯ» в порошке какао

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетянутая с добавлением молока и сливочного масла. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 150 штук. Влажность 5,8% (+0,6%; —1,2%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели, обсыпанной порошком какао					
Карамель необсыпанная	94,05	—	—	956,91	899,97
Смесь какао	97,2	—	—	40,00	38,88
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	6,00	5,99
Итого	—	—	—	1002,91	944,84
Выход	94,2	—	—	1000,0	942,0
Рецептура карамели необсыпанной На 956,91 кг					
Карамельная масса . . .	97,0	735,38	713,32	703,69	682,58
Начинка	86,0	267,45	230,01	255,93	220,10
Итого	—	1002,83	943,33	959,62	902,68
Выход	94,05	1000,0	940,5	956,91	899,97
Рецептура карамельной массы На 703,69 кг					
Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	460,44	459,75	324,01	323,52
Патока	78,0	289,90	226,12	204,00	159,12
Молоко сгущенное	74,0	350,90	259,67	246,92	182,72
Масло сливочное	84,0	39,38	33,08	27,71	23,28
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,14	0,13
Добавление при разделке					
Ванилин	—	0,06	—	0,04	—
Итого	—	1140,88	978,81	802,82	688,77
Выход	97,0	1000,0	970,0	703,69	682,58
Влажность 3% (+0,5%; —1%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 255,93 кг			
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	174,04	173,78	44,54	44,47
Патока	78,0	444,28	346,54	113,70	88,69
Молоко сгущенное	74,0	421,43	311,86	107,86	79,82
Масло сливочное	84,0	42,42	35,63	10,86	9,12
Добавление					
Ванилин	—	0,09	—	0,02	—
Итого		—	1082,26	867,81	276,98
Выход		86,0	1000,0	860,0	255,93
Влажность 14±2,0%					222,10
					220,1

Рецептура смеси какао		На 40,0 кг			
Сахарная пудра	99,85	505,00	504,24	20,20	20,17
Порошок какао	95,0	277,75	263,86	11,11	10,55
Какавелла	94,0	227,25	213,61	9,09	8,54
Итого	—	1010,00	981,71	40,40	39,26
Выход	97,2	1000,0	972,0	40,0	38,88

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	374,55	373,99	374,86	374,30
Сахарная пудра	99,85	20,20	20,17	20,22	20,19
Патока	78,0	317,70	247,81	317,96	248,01
Молоко сгущенное	74,0	354,79	262,54	355,08	262,76
Масло сливочное	84,0	38,57	32,40	38,60	32,42
Порошок какао	95,0	11,11	10,55	11,12	10,56
Какавелла	94,0	9,09	8,54	9,11	8,56
Соль пищевая	96,5	0,14	0,13	0,14	0,13
Ванилин	—	0,06	—	0,06	—
Итого	—	1126,21	956,13	1127,15	956,93
Выход	94,2	1000,00	942,0	1000,0	942,0

РЕЦЕПТУРА № 182

Карамель «РИОН» в порошке какао

В форме шарика. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка молочно-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 180 штук карамели. Влажность карамели 4,6% (+2,0%; —0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели, обсыпанной порошком какао					
Карамель необсыпанная	95,33	—	—	956,99	912,30
Смесь какао	97,2	—	—	40,00	38,88
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	6,00	5,99
Итого	—	—	—	1002,99	957,17
Выход	95,43	—	—	1000,0	954,3

Рецептура карамели необсыпанной На 956,99 кг

Карамельная масса . .	98,0	735,49	720,78	703,86	689,78
Начинка	88,0	267,49	235,39	255,98	225,26
Итого	—	1002,98	956,17	959,84	915,04
Выход	95,33	1000,0	953,3	956,99	912,3

Рецептура карамельной массы На 703,86 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	501,30	500,55
Патока	78,0	356,10	277,76	250,64	195,50
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,41	—
Итого	—	1070,32	988,91	753,35	696,05
Выход	98,0	1000,0	980,0	703,86	689,78
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 255,98 кг			
Приготовление начинки					
Сахар-песок	99,85	452,18	451,50	115,75	115,58
Патока	78,0	226,17	176,41	57,89	45,15
Молоко сгущенное	74,0	220,00	162,80	56,32	41,68
Тертое какао	97,4	29,82	29,04	7,63	7,43
Орех тертый жареный	97,5	70,00	68,25	17,92	17,47
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,51	—
Итого		—	1000,17	888,00	256,02
Выход	88,0	1000,0	880,0	255,98	227,31
Влажность 12,0±2,0%					225,26
Рецептура смеси какао		На 40,0 кг			
Сахарная пудра	99,85	505,00	504,24	20,20	20,17
Порошок какао	95,0	277,75	263,86	11,11	10,55
Какавелла	94,0	227,25	213,61	9,09	8,54
Итого		—	1010,00	981,71	40,40
Выход	97,2	1000,0	972,0	40,0	39,26
Сводная рецептура					
Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	623,05	622,12	623,56	622,62
Сахарная пудра	99,85	20,20	20,17	20,22	20,19
Патока	78,0	308,53	240,65	308,77	240,84
Молоко сгущенное	74,0	56,32	41,68	56,37	41,71
Тертое какао	97,4	7,63	7,43	7,64	7,44
Порошок какао	95,0	11,11	10,55	11,12	10,56
Какавелла	94,0	9,09	8,54	9,11	8,56
Орех тертый жареный	97,5	17,92	17,47	17,93	17,48
Эссенция ванильная	—	1,92	—	1,92	—
Итого		—	1055,77	968,61	1056,64
Выход	95,43	1000,0	954,3	1000,0	969,40

РЕЦЕПТУРА № 183

Карамель «ВИЛЬНЯЛЕ» в сахаре

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, с добавлением молока. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 250 штук готовой карамели. Влажность 4,7% (+1,2%; —0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная	94,79	—	—	900,96	854,02
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	95,00	94,86
Сахар-песок для поли- вочного сиропа . . .	99,85	—	—	7,00	6,99
Итого	—	—	—	1002,96	955,87
Выход	95,3	—	—	1000,0	953,0

Рецептура карамели необсыпанной		На 900,96 кг			
Карамельная масса	98,0	780,11	764,51	702,85	688,79
Начинка	84,0	221,72	186,24	199,76	167,80
Итого	—	1001,83	950,75	902,61	856,59
Выход	94,79	1000,0	947,9	900,96	854,02

Рецептура карамельной массы		На 702,85 кг			
Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	717,07	715,99	503,99	503,23
Патока	78,0	311,27	242,79	218,78	170,65
Молоко цельное	12,0	251,07	30,13	176,46	21,18
Добавление					
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	2,81	—
Итого	—	1283,41	988,91	902,04	695,06
Выход	98,0	1000,0	980,0	702,85	688,79
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 199,76 кг

Сироп	87,0	690,83	601,02	138,00	120,06
Молоко сгущенное	74,0	292,07	216,13	58,34	43,17
Масло сливочное	84,0	29,21	24,54	5,83	4,90
Эссенция ирисовая	—	4,00	—	0,80	—

Итого	—	1016,11	841,69	202,97	168,13
Выход	84,0	1000,0	840,0	199,76	167,8

Влажность 16±2%

Рецептура сиропа

На 138,00 кг

Сахар-песок	99,85	342,44	341,93	47,26	47,19
Патока	78,0	684,88	534,21	94,51	73,72

Итого	—	1027,32	876,14	141,77	120,91
Выход	87,0	1000,0	870,0	138,0	120,06

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	653,25	652,27	654,74	653,76
Патока	78,0	313,29	244,37	314,01	244,93
Молоко цельное	12,0	176,46	21,18	176,86	21,22
Молоко сгущенное	74,0	58,34	43,17	58,47	43,27
Масло сливочное	84,0	5,83	4,90	5,86	4,92
Эссенция ирисовая	—	3,61	—	3,62	—
Итого	—	1210,78	965,89	1213,56	968,10
Выход	95,3	1000,0	953,0	1000,0	953,0

РЕЦЕПТУРА № 184

Карамель «МОЛОЧНАЯ КАПЛЯ», открытая, в воздухонепроницаемой таре

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая или нетянутая, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка молочная.

В 1 кг содержится не менее 180 штук карамели. Влажность 6,0% (+0,5%; -1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	97,0	—	—	735,38	713,32
Начинка	86,0	—	—	267,45	230,01
Итого	—	—	—	1002,83	943,33
Выход	94,05	—	—	1000,0	940,5

Рецептура карамельной массы

На 735,38 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	460,45	459,76	338,61	338,10
Патока	78,0	289,89	226,11	213,18	166,28
Молоко сгущенное	74,0	350,90	259,67	258,04	190,95
Масло сливочное	84,0	39,38	33,08	28,96	24,33
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,15	0,14
Добавление					
Ванилин	—	0,06	—	0,04	—
Итого	—	1140,88	978,81	838,98	719,80
Выход	97,0	1000,0	970,0	735,38	713,32

Влажность 3% (+0,5%; -1%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 267,45 кг			
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	174,09	173,83	46,56	46,49
Патока	78,0	444,45	346,67	118,87	92,72
Молоко сгущенное . . .	74,0	421,25	311,73	112,66	83,37
Масло сливочное . . .	84,0	42,36	35,58	11,33	9,52
Добавление					
Ванилин	—	0,09	—	0,02	—
Итого	—	1082,24	867,81	289,44	232,10
Выход	86,0	1000,0	860,0	267,45	230,01
Влажность 14±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	385,17	384,59	386,94	386,36
Патока	78,0	332,05	259,00	333,59	260,20
Молоко сгущенное . . .	74,0	370,70	274,32	372,41	275,58
Масло сливочное . . .	84,0	40,29	33,84	40,48	34,00
Соль пищевая	96,5	0,15	0,14	0,15	0,14
Ванилин	—	0,06	—	0,06	—
Итого	—	1128,42	951,89	1133,63	956,28
Выход	94,05	1000,0	940,50	1000,0	940,5

РЕЦЕПТУРА № 185

Карамель «РАКУШКИ», открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме ракушек. Оболочка нетяннутая, желто-коричневого цвета, с добавлением молока. Начинка молочно-ликерная с добавлением кофе.

В 1 кг содержится не менее 180 штук карамели. Влажность карамели 6,0% (+0,7%; —1,2%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	97,0	—	—	722,77	701,09
Начинка	86,0	—	—	279,92	240,73
Итого	—	—	—	1002,69	941,82
Выход	93,9	—	—	1000,0	939,0

Рецептура карамельной массы На 722,77 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	639,85	638,89	462,46	461,76
Патока	78,0	253,35	197,61	183,11	142,83
Молоко сгущенное . . .	74,0	192,31	142,31	139,00	102,86
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,45	—
Итого	—	1087,51	978,81	786,02	707,45
Выход	97,0	1000,0	970,0	722,77	701,09
Влажность 3% (+0,5%; —1,0%)					

Рецептура начинки На 279,92 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	173,69	173,43	48,62	48,55
Патока	78,0	441,74	344,56	123,65	96,45
Молоко сгущенное . . .	74,0	418,94	310,02	117,27	86,78

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления					
Кофейная паста	93,33	42,64	39,80	11,94	11,14
Спирт	—	69,49	—	19,45	—
Итого	—	1146,50	867,81	320,93	242,92
Выход	86,0	1000,0	860,0	279,92	240,73
Содержание сухих ве- ществ 86±2%					

Рецептура кофейной пасты

На 11,94 кг

Кофе натуральный . . .	98,0	676,8	663,26	8,08	7,92
Масло сливочное . . .	84,0	338,4	284,26	4,04	3,39
Итого	—	1015,2	947,52	12,12	11,31
Выход	93,33	1000,0	933,3	11,94	11,14

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	511,08	510,31	513,35	512,58
Патока	78,0	306,76	239,27	308,12	240,33
Молоко сгущенное . . .	74,0	256,27	189,64	257,40	190,48
Масло сливочное . . .	84,0	4,04	3,39	4,05	3,40
Кофе натуральный жарен- ный	98,0	8,08	7,92	8,12	7,96
Спирт	—	19,45	—	19,54	—
Эссенция ванильная . .	—	1,45	—	1,46	—
Итого	—	1107,13	950,53	1112,04	954,75
Выход	93,9	1000,0	939,0	1000,0	939,0

РЕЦЕПТУРА № 186

Карамель «ПИЕНА ГАРДУМС» («МОЛОЧНОЕ ЛАКОМСТВО»), открытая, в воздухонепроницаемой таре

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, с добавленным молоком и сливочного масла. Начинка молочно-шоколадная, переслойная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 150 штук карамели. Влажность карамели 3,2±0,8%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	97,0	—	—	703,41	682,31
Начинка	96,44	—	—	301,60	290,86
Итого	—	—	—	1005,01	973,17
Выход	96,83	—	—	1000,0	968,3

Рецептура карамельной массы

На 703,41 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	414,54	413,92	291,59	291,15
Патока	78,0	368,49	287,42	259,20	202,18
Молоко сгущенное . . .	74,0	322,42	238,59	226,79	167,82
Масло сливочное . . .	84,0	46,06	38,69	32,40	27,22
Добавления при разделке					
Эссенция ванильная . .	—	2,03	—	1,43	—
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,14	0,13

Итого	—	1153,74	978,81	811,55	688,50
Выход	97,0	1000,0	970,0	703,41	682,31
Влажность 3% (+0,5%; —1%)					

Рецептура начинки

На 301,6 кг

Сахарная пудра	99,85	245,81	245,44	74,14	74,03
Молоко сухое цельное .	95,0	490,28	465,77	147,87	140,48
Масло какао	100,0	40,07	40,07	12,08	12,08

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Масло кокосовое	100,0	180,30	180,30	54,38	54,38
Тертое какао	97,4	29,90	29,12	9,02	8,78
Ядро лещинного ореха жареное тертое	97,5	18,83	18,36	5,68	5,54
Эссенция ванильная . .	—	2,53	—	0,76	—
Итого	—	1007,72	979,06	303,93	295,29
Выход	96,44	1000,0	964,4	301,6	290,86
Влажность 3,6±0,2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	291,59	291,15	292,65	292,21
Сахарная пудра	99,85	74,14	74,03	74,41	74,30
Патока	78,00	259,20	202,18	260,14	202,91
Молоко сгущенное	74,00	226,79	167,82	227,61	168,43
Молоко сухое цельное . .	95,0	147,87	140,48	148,41	140,99
Масло сливочное	84,0	32,40	27,22	32,52	27,32
Масло кокосовое	100,0	54,38	54,38	54,58	54,58
Масло какао	100,0	12,08	12,08	12,12	12,12
Тертое какао	97,4	9,02	8,78	9,05	8,81
Ядро лещинного ореха жареное тертое	97,5	5,68	5,54	5,70	5,56
Соль пищевая	96,5	0,14	0,13	0,14	0,13
Эссенция ванильная . . .	—	2,19	—	2,20	—
Итого	—	1115,48	983,79	1119,53	987,36
Выход	96,83	1000,0	968,3	1000,0	968,3

РЕЦЕПТУРА № 187

Карамель «КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА», открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме кофейных зерен. Оболочка тянутая, шоколадного цвета. Начинка молочная с добавлением кофе, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели. Влажность 2,6±0,7%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	729,21	714,63
Начинка	96,0	—	—	275,70	264,67
Итого	—	—	—	1004,91	979,30
Выход	97,44	—	—	1000,0	974,40

Рецептура карамельной массы На 729,21 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	683,58	682,55	498,47	497,72
Патока	78,0	341,78	266,59	249,23	194,40
Добавления					
Тертое какао	97,4	40,83	39,77	29,77	29,00
Эссенция ванильная . . .	—	1,97	—	1,44	—
Итого	—	1068,16	988,91	778,91	721,12
Выход	98,0	1000,0	980,0	729,21	714,63
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 275,70 кг

Приготовление начинки					
Сахарная пудра	99,85	697,60	696,55	192,33	192,04
Молоко сгущенное	74,0	296,11	219,12	81,64	60,41

Наименование сырья я полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Кофе натуральный . . .	98,0	23,37	22,90	6,44	6,31
Масло сливочное . . .	84,0	9,63	8,09	2,65	2,23
Тертое какао	97,4	28,71	27,96	7,92	7,71
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	0,55	—
Итого	—	1057,42	974,62	291,53	268,70
Выход	96,0	1000,0	960,0	275,7	264,67
Влажность $4 \pm 0,5\%$					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	498,47	497,72	500,10	499,35
Сахарная пудра	99,85	192,33	192,04	192,96	192,67
Патока	78,0	249,23	194,40	250,05	195,04
Молоко сгущенное . . .	74,0	81,64	60,41	81,91	60,61
Масло сливочное	84,0	2,65	2,23	2,65	2,23
Тертое какао	97,4	37,69	36,71	37,81	36,83
Кофе натуральный . . .	98,0	6,44	6,31	6,46	6,33
Эссенция ванильная . .	—	1,99	—	2,0	—
Итого	—	1070,44	989,82	1073,94	993,06
Выход	97,44	1000,0	974,4	1000,0	974,4

РЕЦЕПТУРА № 188

Карамель «СКАЗКА», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета. Начинка молочно-помадная с добавлением тертого какао.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность $5,14 \pm 1\%$.

Наименование сырья я полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	89,0	—	—	350,0	311,50
Итого	—	—	—	1003,0	951,44
Выход	94,86			1000,0	948,60

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	704,54	703,48	460,06	459,37
Патока	78,0	352,27	274,77	230,03	179,42
Добавления					
Тертое какао	97,4	11,0	10,71	7,18	6,99
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	1,31	—
Итого	—	1069,81	988,96	698,58	645,78
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Приготовление молочной патоки					
Сахар-песок	99,85	524,72	523,93	183,65	183,37
Патока	78,0	174,97	136,48	61,24	47,77
Молоко сгущенное	74,0	255,40	189,00	89,39	66,15
Добавления					
Тертое какао	97,4	50,0	48,70	17,50	17,05
Эссенция ванильная . . .	—	5,57	—	1,95	—
Итого	—	1010,66	898,11	353,73	314,34
Выход	89,0	1000,0	890,00	350,0	311,50
Влажность 11,0±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	643,71	642,74	647,43	646,46
Патока	78,0	291,27	227,19	292,96	228,51
Молоко сгущенное	74,0	89,39	66,15	89,91	66,53
Тертое какао	97,4	24,68	24,04	24,83	24,18
Эссенция ванильная . . .	—	3,26	—	3,28	—
Итого	—	1052,31	960,12	1058,41	965,68
Выход	94,86	1000,0	948,60	1000,0	948,60

РЕЦЕПТУРА № 189

Карамель «ГОРЛИЦА», завернутая

Форма овальная. Оболочка нетяннутая, неокрашенная, с добавлением ореха. Начинка молочно-посадная.

В 1 кг содержится не менее 120 штук завернутой карамели. Влажность 5,0% (+1,5%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	652,73	639,68
Начинка	89,67	—	—	349,87	313,73
Итого	—	—	—	1002,60	953,41
Выход	95,03	—	—	1000,0	950,3

Рецептура карамельной массы

На 652,73 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	659,25	658,26	430,31	429,66
Патока	78,0	298,08	232,50	194,57	151,76
Добавления					
Ядро ореха жареное, дробленое	97,5	100,67	98,15	65,71	64,07
Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	2,61	—
Итого	—	1062,00	988,91	693,20	645,49
Выход	98,0	1000,0	980,0	652,73	639,68
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 349,87 кг

Приготовление помады					
Сахар-песок	99,85	534,90	534,10	187,14	186,86
Патока	78,0	164,88	128,61	57,69	45,00
Молоко сгущенное	74,0	260,03	192,42	90,98	67,32
Добавления					
Подварка мандариновая	69,0	72,04	49,71	25,20	17,39
Эссенция цитрусовая . .	—	2,00	—	0,70	—
Итого	—	1033,85	904,84	361,71	316,57
Выход	89,67	1000,0	896,7	349,87	313,73
Влажность 10,3% (+2,7%; -1,3%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	617,45	616,52	620,89	619,96
Патока	78,0	252,26	196,76	253,66	197,85
Молоко сгущенное	74,0	90,98	67,32	91,49	67,70
Ядро ореха жареного . .	97,5	65,71	64,07	66,08	64,43
Подварка мандариновая	69,0	25,20	17,39	25,34	17,48
Эссенция ванильная . .	—	2,61	—	2,62	—
Эссенция цитрусовая . .	—	0,70	—	0,70	—
Итого	—	1054,91	962,06	1060,78	967,42
Выход	95,03	1000,0	950,3	1000,0	950,3

РЕЦЕПТУРА № 190

Карамель «МУ-МУ», завернутая

Форма подушечки или удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, с добавлением молока, слабо просахаренная, цвет от светло-коричневого до коричневого. Начинка молочно-помадная.

В 1 кг содержится не менее 105 штук завернутой карамели. Влажность 5,8% (+0,7%; -1,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	97,0	—	—	653,0	633,41
Начинка	89,0	—	—	350,0	311,50
Итого	—	—	—	1003,0	944,91
Выход	94,2	—	—	1000,0	942,00

Рецептура карамельной массы

На 653 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	602,46	601,56	393,41	392,82
Патока	78,0	301,23	234,95	196,70	153,43
Молоко сгущенное	74,0	192,28	142,29	125,56	92,91
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	1,3	—
Итого	—	1097,97	978,80	716,97	639,16
Выход	97,0	1000,0	970,00	653,00	633,41
Влажность 3% (-1%; +0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 350 кг

Приготовление молочной помады					
Сахар-песок	99,85	554,85	554,0	194,20	193,91
Патока	78,0	184,95	144,3	64,73	50,49
Молоко сгущенное	74,0	270,00	199,8	94,50	69,93
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	0,7	—
Итого	—	1011,80	898,1	354,13	314,33
Выход	89,0	1000,00	890,0	350,0	311,50
Влажность 11±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	587,61	586,73	590,99	590,10
Патока	78,0	261,43	203,92	262,94	205,09
Молоко сгущенное	74,0	220,06	162,84	221,33	163,78
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	2,0	—
Итого	—	1071,10	953,49	1077,26	958,97
Выход	94,2	1000,0	942,0	1000,0	942,0

РЕЦЕПТУРА № 191

Карамель «ИВУШКА», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка сливочная помада.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 5,1% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	89,0	—	—	350,0	311,50
Итого	—	—	—	1003,0	951,44
Выход	94,86	—	—	1000,0	948,6

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	465,08	464,38
Патока	78,0	356,11	277,76	232,54	181,38
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,31	—
Итого	—	1070,33	988,91	698,93	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,95
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Приготовление помады

Сахар-песок	99,85	521,67	520,89	182,58	182,31
Патока	78,0	187,40	146,17	65,59	51,16
Молоко сгущенное . . .	74,0	273,59	202,45	95,76	70,86
Масло сливочное . . .	84,0	40,52	34,04	14,18	11,91

Добавление

Эссенция ванильная . .	—	2,03	—	0,71	—
------------------------	---	------	---	------	---

Итого	—	1025,21	903,55	358,82	316,24
-----------------	---	---------	--------	--------	--------

Выход	89,0	1000,0	890,0	350,0	311,5
-----------------	------	--------	-------	-------	-------

Влажность 11±2,0%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавер- нутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	647,66	646,69	650,14	649,16
Патока	78,0	298,13	232,54	299,27	233,43
Молоко сгущенное . . .	74,0	95,76	70,86	96,12	71,13
Масло сливочное . . .	84,0	14,18	11,91	14,24	11,96
Эссенция ванильная . .	—	2,02	—	2,02	—
Итого	—	1057,75	962,00	1061,79	965,68
Выход	94,86	1000,0	948,6	1000,0	948,6

РЕЦЕПТУРА № 192

Карамель «ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, коричневого цвета. Начинка — помада молочная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 4,5% (+1,8%; —0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	98,0	—	—	642,06	629,22
Начинка	91,0	—	—	361,15	328,65
Итого	—	—	—	1003,21	957,87
Выход	95,5	—	—	1000,0	955,0

Рецептура карамельной массы

На 642,06 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	712,21	711,14	457,28	456,59
Патока	78,0	356,11	277,77	228,64	178,34
Добавление					
Краска разная	—	1,21	—	0,78	—
Итого	—	1069,53	988,91	686,70	634,93
Выход	98,0	1000,0	980,0	642,06	629,22
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 361,15 кг

Приготовление помады

Сахар-песок	99,85	619,71	618,78	223,81	223,47
Патока	78,0	72,27	56,37	26,10	20,36

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное . . .	74,0	299,75	221,81	108,25	80,11
Масло сливочное . . .	84,0	26,47	22,23	9,56	8,03
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,65	—	0,96	—
Итого	—	1020,85	919,19	368,68	331,97
Выход	91,0	1000,0	910,0	361,15	328,65
Влажность 9,0% (+3,0%; —1%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	681,09	680,06	684,82	683,79
Патока	78,0	254,74	198,70	256,14	199,79
Молоко сгущенное . . .	74,0	108,25	80,11	108,85	80,55
Масло сливочное . . .	84,0	9,56	8,03	9,61	8,07
Эссенция ванильная . .	—	0,96	—	0,97	—
Краска разная	—	0,78	—	0,78	—
Итого	—	1055,38	966,9	1061,17	972,20
Выход	95,5	1000,0	955,0	1000,0	955,0

РЕЦЕПТУРА № 193

Карамель «ФОНАРИКИ», завернутая

Карамель имеет форму шарика. Оболочка тянутая, розового цвета. Начинка — сливочная помада с добавлением клубничной подварки.

В 1 кг содержится не менее 205 штук завернутой карамели. Влажность 4,5% (+1,6%; —1,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . .	98,0	—	—	742,25	727,40
Начинка	88,5	—	—	260,79	230,80
Итого	—	—	—	1003,04	958,20
Выход	95,53	—	—	1000,0	955,3

Рецептура карамельной массы

На 742,25 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	528,65	527,86
Патока	78,0	356,11	277,76	264,32	206,17
Добавления					
Эссенция клубничная . .	—	4,0	—	2,97	—
Краска красная	—	0,2	—	0,15	—
Итого	—	1072,53	988,91	796,09	734,03
Выход	98,0	1000,0	980,0	742,25	727,40
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 260,79 кг

Сливочная помада . . .	91,0	843,58	767,66	220,0	200,2
Подварка клубничная . .	80,0	150,0	120,00	39,12	31,3

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Спирт	—	10,0	—	2,61	—
Эссенция клубничная	—	4,0	—	1,04	—
Итого	—	1007,58	887,66	262,77	231,5
Выход	88,5	1000,00	885,0	260,79	230,80
Влажность 11,5±2%					

Рецептура уваривания подварки На 39,12 кг

Подварка клубничная	69,0	1169,96	807,27	45,77	31,58
Выход	80	1000,0	800,0	39,12	31,30

Рецептура сливочной помады На 220,0 кг

Сахар-песок	99,85	550,90	550,07	121,20	121,02
Патока	78,0	165,27	128,91	36,36	28,36
Сгущенное молоко	74,0	220,36	163,07	48,48	35,88
Сливочное масло	84,0	91,81	77,12	20,20	16,97
Итого	—	1028,34	919,17	226,24	202,23
Выход	91,0	1000,0	910,0	220,0	200,2

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	649,85	648,88	653,0	652,02
Патока	78,0	300,68	234,53	302,13	235,66
Подварка клубничная	69,0	45,77	31,58	45,99	31,73
Сгущенное молоко	74,0	48,49	35,88	48,72	36,05
Сливочное масло	84,0	20,20	16,97	20,30	17,05
Спирт	—	2,61	—	2,62	—
Эссенция клубничная	—	4,01	—	4,03	—
Краска красная	—	0,15	—	0,15	—
Итого	—	1071,76	967,84	1076,94	972,51
Выход	95,53	1000,0	955,3	1000,0	955,3

РЕЦЕПТУРА № 194

Карамель «УГАДАЙ-КА», завернутая

Карамель имеет форму шарика, оболочка тянутая с добавлением тертого какао. Начинка сливочная помада с добавлением пралине. В 1 кг содержится не менее 205 штук завернутой карамели. Влажность 4,2% (+1,4%; —0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	742,31	727,46
Начинка	89,5	—	—	260,80	233,42
Итого	—	—	—	1003,11	960,88
Выход	95,8	—	—	1000	958,0

Рецептура карамельной массы На 742,31 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	704,54	703,48	522,99	522,20
Патока	78,0	352,27	274,77	261,49	203,96
Добавления					
Тертое какао	97,4	10,95	10,67	8,13	7,92
Эссенция ванильная	—	2,0	—	1,48	—
Итого	—	1069,76	988,92	794,09	734,08
Выход	98	1000	980,0	742,31	727,46
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 260,8 кг

Сливочная помада	89	842,63	749,94	219,76	195,59
Пралине	98,5	150,0	147,75	39,12	38,53
Спирт	—	15,0	—	3,91	—
Ванильная эссенция	—	2,0	—	0,52	—
Итого	—	1009,63	897,69	263,31	234,12
Выход	89,5	1000	895,0	260,8	233,42
Влажность 10,5±2%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура сливочной помады					
		На 219,76 кг			
Сахар-песок	99,85	538,81	538,00	118,41	118,23
Патока	78,0	161,64	126,08	35,52	27,71
Сгущенное молоко	74,0	215,53	159,49	47,36	35,05
Сливочное масло	84,0	89,79	75,42	19,73	16,57
Итого	—	1005,77	898,99	221,02	197,56
Выход	89,0	1000	890	219,76	195,59
Влажность 11±2%					

Рецептура пралине На 39,12 кг					
Сахарная пудра	99,85	476,22	475,51	18,63	18,60
Какао-мель	97,2	314,63	305,82	12,30	11,96
Орех тертый жареный . .	97,5	152,39	148,58	5,96	5,81
Масло какао	100	38,09	38,09	1,49	1,49
Сливочное масло	84	38,1	32,00	1,49	1,25
Итого	—	1019,43	1000,0	39,87	39,11
Выход	98,5	1000,0	985,0	39,12	38,53

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Патока	78,0	297,01	231,67	298,38	232,74
Сахар-песок	99,85	641,39	640,43	644,37	643,4
Сахарная пудра	99,85	18,63	18,6	18,72	18,69
Сгущенное молоко	74,0	47,36	35,05	47,57	35,20
Сливочное масло	84,0	21,22	17,82	21,31	17,90
Тертое какао	97,4	8,13	7,92	8,17	7,96
Масло какао	100,0	1,49	1,49	1,50	1,50
Какао-мель	97,2	12,30	11,96	12,4	12,05
Орех тертый жареный . .	97,5	5,97	5,82	6,0	5,85
Спирт	—	3,91	—	3,93	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	2,02	—
Итого	—	1059,41	970,76	1064,37	975,29
Выход	95,8	1000,0	958,0	1000,00	958,0

РЕЦЕПТУРА № 195

Карамель «ЛАЙКА», завернутая

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, неокрашенная, с добавлением сливочного масла. Начинка помада крем-брюле с цукатами.

В 1 кг содержится не менее 105 штук завернутой карамели. Влажность 6,2% (+0,3%; —1,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,5	—	—	653,03	636,70
Начинка	87,0	—	—	350,02	304,52
Итого	—	—	—	1003,05	941,22
Выход	93,84	—	—	1000,0	938,4

Рецептура карамельной массы На 653,03 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	648,14	647,17	423,25	422,62
Патока	78,0	324,07	252,77	211,63	165,07
Масло сливочное	84,0	99,89	83,91	65,23	54,79
Добавление					
Эссенция апельсиновая .	—	3,98	—	2,60	—
Итого	—	1076,08	983,85	702,71	642,48
Выход	97,5	1000,0	975,0	653,03	636,70
Влажность 2,5% (+0,5%; —1,0%)					

Рецептура начинки На 350,02 кг

Помада крем-брюле . . .	90,0	845,31	760,78	295,88	266,29
Цукат фруктовый рубле- ный	70,0	158,50	110,95	55,48	38,84
Эссенция апельсиновая .	—	3,95	—	1,38	—
Итого	—	1007,76	871,73	352,74	305,13
Выход	87,0	1000,0	870,0	350,02	304,52
Влажность 13±2,0%					

РЕЦЕПТУРА № 196

Карамель «ОНЕГА», завернутая

В форме шарика. Оболочка нетяннутая, неокрашенная с добавлением молока. Начинка молочная помада с добавлением соли.

В 1 кг содержится не менее 170 штук завернутой карамели. Влажность $5,1 \pm 2,5\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура помады крем-брюле					
На 295,88 кг					
Сахар-песок	99,85	497,94	497,19	147,33	147,11
Патока	78,0	54,11	42,21	16,01	12,49
Молоко сгущенное	74,0	405,97	300,42	120,12	88,89
Масло сливочное	84,0	87,97	73,89	26,03	21,86
Итого	—	1045,99	913,71	309,49	270,35
Выход	90,0	1000,0	900,0	295,88	266,29

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	570,58	569,72	572,77	571,91
Патока	78,0	227,64	177,56	228,51	178,24
Молоко сгущенное	74,0	120,12	88,89	120,58	89,23
Масло сливочное	84,0	91,26	76,66	91,61	76,95
Цукат фруктовый рубленый	70,0	55,48	38,84	55,69	38,98
Эссенция апельсиновая	—	3,98	—	4,00	—
Итого	—	1069,06	951,67	1073,16	955,31
Выход	93,84	1000,0	938,4	1000,0	938,4

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	97,0	—	—	702,1	681,04
Начинка	90,0	—	—	300,9	270,81
Итого	—	—	—	1003,0	951,85
Выход	94,9	—	—	1000,0	949,0

Рецептура карамельной массы На 702,1 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	642,64	641,68	451,2	450,52
Патока	78,0	251,18	195,92	176,35	137,55
Сгущенное молоко	74,0	190,81	141,20	133,97	99,14
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	1,4	—
Итого	—	1086,63	978,8	762,92	687,21
Выход	97,0	1000,0	970,0	702,1	681,04
Влажность 3% (+0,5%; -1%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
На 300,9 кг					
Молочная помада	91,0	987,8	898,9	297,23	270,48
Раствор поваренной соли	20,0	14,5	2,9	4,36	0,87
Итого	—	1002,3	901,8	301,59	271,35
Выход	90,0	1000,0	900,0	300,9	270,81
Влажность 10±2%					

Рецептура молочной помады На 297,23 кг					
Сахар-песок	99,85	624,68	623,74	185,67	185,39
Патока	78,0	91,0	70,98	27,05	21,10
Сгущенное молоко . . .	74,0	303,35	224,48	90,16	66,72
Итого	—	1019,03	919,2	302,88	273,21
Выход	91,0	1000,0	910,0	297,23	270,48

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	636,87	635,91	640,1	639,1
Патока	78,0	203,40	158,65	204,4	159,4
Молоко сгущенное . . .	74,0	224,13	165,86	225,3	166,7
Соль поваренная . . .	96,5	0,9	0,87	0,9	0,87
Ванильная эссенция . .	—	1,4	—	1,4	—
Итого	—	1066,7	961,29	1072,1	966,07
Выход	94,9	1000,0	949,0	1000,0	949,0

РЕЦЕПТУРА № 197

Карамель «КРЕМ-БРЮЛЕ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, золотистого цвета. Начинка—помада крем-брюле.

В 1 кг содержится не менее 130 штук завернутой карамели. Влажность карамели 4,63% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	673,00	659,54
Начинка	90,0	—	—	330,00	297,00
Итого	—	—	—	1003,00	956,54
Выход	95,37	—	—	1000,0	953,70

Рецептура карамельной массы На 673,00 кг

Сахар-песок	99,85	709,90	708,84	477,76	477,04
Патока	78,0	354,95	276,86	238,88	186,33
Жженка	80,0	4,0	3,20	2,69	2,15
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	1,35	—
Итого	—	1070,85	988,90	720,68	665,52
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,00	659,54
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 г фазы		на 1 г готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура жженки		На 2,69 кг			
Сахар-песок	99,85	806,7	805,49	2,17	2,17
Выход	80,0	1000,0	800,0	2,69	2,15
Рецептура начинки		На 330,00 кг			
Сахар-песок	99,85	619,06	618,13	204,29	203,98
Сгущенное молоко	74,0	300,61	222,45	99,20	73,41
Патока	78,0	90,19	70,35	29,76	23,21
Итого	—	1009,86	910,93	333,25	300,60
Выход	90,0	1000,0	900,0	330,0	297,0
Влажность 10,0±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 г незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	684,22	683,19	687,5	686,5
Патока	78,0	268,64	209,54	270,0	210,6
Сгущенное молоко	74,0	99,20	73,41	99,7	73,8
Эссенция ванильная . . .	—	1,35	—	1,4	—
Итого	—	1053,41	966,14	1058,6	970,9
Выход	95,37	1000,0	953,70	1000,0	953,7

РЕЦЕПТУРА № 198

Карамель «МАЙСКАЯ», глициановая

В форме подушечки. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка — сливочная помада.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 3,6% (+2,6%; —0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 г фазы		на 1 г готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура глициановой карамели

Карамель без глянца . . .	96,39	—	—	993,70	957,83
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	8,00	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,80	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,50	0,50
Итого	—	—	—	1003,00	967,12
Выход	96,42	—	—	1000,0	964,2

Рецептура карамели без глянца

На 993,7 кг					
Карамельная масса . . .	98,0	801,73	785,70	796,68	780,75
Начинка	90,0	201,27	181,14	200,0	180,00
Итого	—	1003,00	966,84	996,68	960,75
Выход	96,39	1000,0	963,90	993,7	957,83

Рецептура карамельной массы

На 796,68 кг					
Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	567,41	566,56
Патока	78,0	356,11	277,76	283,71	221,29
Добавление					
Эссенция ирисовая . . .	—	2,00	—	1,59	—
Итого	—	1070,33	988,91	852,71	787,85
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,68	780,75
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 200,0 кг			
Приготовление помады					
Сахар-песок	99,85	495,62	494,88	99,12	98,97
Патока	78,0	54,43	42,46	10,89	8,50
Молоко сгущенное	74,0	408,21	302,07	81,64	60,41
Масло сливочное	84,0	88,45	74,30	17,69	14,86
Добавления					
Спирт	—	10,05	—	2,01	—
Эссенция ирисовая	—	2,01	—	0,40	—
Итого	—	1058,77	913,71	211,75	182,74
Выход	90,0	1000,0	900,0	200,0	180,0
Влажность 10% (+3,0%; —1,0%)					
Рецептура глянца		На 0,8 кг			
Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8
Сводная рецептура					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	674,53	673,52	675,69	674,68
Патока	78,0	294,60	229,79	295,11	230,19
Молоко сгущенное	74,0	81,64	60,41	81,77	60,51
Масло сливочное	84,0	17,69	14,86	17,73	14,89
Спирт	—	2,01	—	2,01	—
Эссенция ирисовая	—	1,99	—	2,00	—
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Итого	—	1073,76	979,88	1075,61	981,57
Выход	96,42	1000,0	964,2	1000,0	964,2

VII. КАРАМЕЛЬ С ПРОХЛАДИТЕЛЬНЫМИ (МАСЛЯНО-САХАРНЫМИ) НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 199

Карамель «СНЕЖОК», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка — тянутая, неокрашенная. Начинка масляно-сахарная, прохладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 1,37% (+0,8%; —0,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	99,9	—	—	335,0	334,67
Итого	—	—	—	1003,0	989,31
Выход	98,63	—	—	1000,0	986,30

Рецептура карамельной массы

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,00	353,99	276,11	236,47	184,45
Добавления					
Кислота лимонная	98,00	6,00	5,88	4,01	3,93
Эссенция лимонная	—	4,00	—	2,67	—
<hr/>					
Итого	—	1071,97	988,91	716,08	660,60
Выход	98,00	1000,00	980,00	668,00	654,64
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
				На 335,0 кг	
Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	235,59	235,24
Масло кокосовое	100,00	300,00	300,00	100,50	100,50
Кислота лимонная	98,00	6,00	5,88	2,01	1,97
Эссенция лимонная	—	3,90	—	1,31	—
Итого	—	1013,16	1008,08	339,41	337,71
Выход	99,9	1000,00	999,00	335,00	334,67
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	472,93	472,22	475,66	474,95
Сахарная пудра	99,85	235,59	235,24	236,96	236,60
Патока	78,00	236,47	184,45	237,83	185,51
Масло кокосовое	100,00	100,50	100,50	101,08	101,08
Кислота лимонная	98,00	6,02	5,90	6,05	5,93
Эссенция лимонная	—	3,98	—	4,00	—
Итого	—	1055,49	998,31	1061,58	1004,07
Выход	98,63	1000,00	986,30	1000,0	986,30

РЕЦЕПТУРА № 200

Карамель «СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ», завернутая

Форма продолговатая, прямоугольная. Вырабатывается на формующе-заверточной машине. Оболочка тянутая, светло-оранжевого цвета. Начинка масляно-сахарная, прохладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 2,2% (+0,8%; —0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	97,0	—	—	735,42	713,36
Начинка	99,9	—	—	267,86	267,59
Итого	—	—	—	1003,28	980,95
Выход	97,8	—	—	1000,0	978,0

Рецептура карамельной массы На 735,42 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	700,71	699,66	515,32	514,55
Патока	78,0	350,35	273,27	257,65	200,97
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,41	4,32
Эссенция лимонная	—	3,90	—	2,87	—
Краска желтая и красная	—	0,25	—	0,18	—
Итого	—	1061,21	978,81	780,43	719,84
Выход	97,0	1000,0	970,0	735,42	713,36
Влажность 3% (—1,0%; +0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 267,86 кг			
Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	188,37	188,09
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	80,36	80,36
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	1,61	1,58
Эссенция лимонная . . .	—	4,00	—	1,07	—
Итого	—	1013,26	1008,08	271,41	270,03
Выход	99,9	1000,0	999,0	267,86	267,59
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	515,32	514,55	518,32	517,54
Сахарная пудра	99,85	188,37	188,09	189,47	189,19
Патока	78,0	257,65	200,97	259,15	202,14
Масло кокосовое	100,0	80,36	80,36	80,83	80,83
Кислота лимонная	98,0	6,02	5,90	6,05	5,93
Эссенция лимонная	—	3,94	—	3,96	—
Краска желтая и красная	—	0,18	—	0,18	—
Итого	—	1051,84	989,87	1057,96	995,63
Выход	97,8	1000,0	978,0	1000,0	978,0

РЕЦЕПТУРА № 201

Карамель «СВЕЖЕСТЬ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, розового цвета. Начинка масляно-сахарная, прохладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 130 штук завернутой карамели. Влажность 2,5% (+0,8%; —0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	668,00	654,64
Начинка	96,5	—	—	335,00	323,28
Итого	—	—	—	1003,00	977,92
Выход	97,5	—	—	1000,00	975,00

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,00	353,99	276,11	236,47	184,45
Добавления					
Кислота лимонная	98,00	6,00	5,88	4,01	3,93
Эссенция ванильная	—	2,0	—	1,34	—
Эссенция малиновая	—	2,0	—	1,34	—
Краска красная	—	2,0	—	1,34	—
Итого	—	1073,97	988,91	717,43	660,60
Выход	98,0	1000,00	980,00	668,00	654,64
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
		На 335,0 кг			
Сахарная пудра	99,85	349,95	349,43	117,23	117,05
Глюкоза	91,00	349,95	318,45	117,23	106,68
Масло кокосовое	100,00	300,00	300,00	100,50	100,50
Кислота лимонная	98,00	6,00	5,88	2,01	1,97
Эссенция малиновая	—	1,80	—	0,60	—
Эссенция мятная	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1009,70	973,76	338,24	326,20
Выход	96,5	1000,00	965,00	335,00	323,28

Влажность $3,5 \pm 0,4\%$

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	472,93	472,22	474,69	473,98
Сахарная пудра	99,85	117,23	117,05	117,91	117,73
Патока	78,00	236,47	184,45	239,16	186,54
Глюкоза	91,00	117,23	106,68	117,91	107,30
Масло кокосовое	100,00	100,50	100,50	101,09	101,09
Кислота лимонная	98,00	6,02	5,90	6,05	5,93
Эссенция ванильная	—	1,34	—	1,35	—
Эссенция малиновая	—	1,94	—	1,95	—
Эссенция мятная	—	0,67	—	0,67	—
Краска красная	—	1,34	—	1,35	—
Итого	—	1055,67	986,80	1062,13	992,57
Выход	97,5	1000,00	975,00	1000,00	975,00

РЕЦЕПТУРА № 202

Карамель «ОСВЕЖАЮЩАЯ», завернутая или в воздухопроницаемой таре

В форме подушечки. Оболочка тянутая, светло-зеленого цвета, с красными продольными жилками. Начинка масляно-сахарная, переслойная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 220 штук завернутой карамели. Влажность $1,4\%$ ($+0,8\%$; $-0,4\%$).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	667,77	654,41
Начинка	99,9	—	—	334,88	334,55
Итого	—	—	—	1002,65	988,96
Выход	98,6	—	—	1000,0	986,0

Рецептура карамельной массы На 667,77 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	705,86	704,80	471,35	470,64
Патока	78,0	352,93	275,29	235,68	183,83
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	9,00	8,82	6,01	5,89
Эссенция цитрусовая	—	2,00	—	1,34	—
Ментол	—	0,20	—	0,13	—
Краска синяя и желтая	—	0,05	—	0,03	—
Итого	—	1070,04	988,91	714,54	660,36
Выход	98,0	1000,0	980,0	667,77	654,41
Влажность 2% ($+1,0\%$; $-0,5\%$)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, кг	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 334,88 кг			
Сахарная пудра	99,85	709,14	708,08	237,48	237,12
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	100,46	100,46
Эссенция цитрусовая	—	4,00	—	1,34	—
Ментол	—	0,30	—	0,10	—
Итого	—	1013,44	1008,08	339,38	337,58
Выход	99,9	1000,0	999,0	334,88	334,55
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	471,35	470,64	473,52	472,81
Сахарная пудра	99,85	237,48	237,12	238,58	238,22
Патока	78,0	235,68	183,83	236,77	184,68
Масло кокосовое	100,0	100,46	100,46	100,92	100,92
Кислота лимонная	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Эссенция цитрусовая	—	2,68	—	2,68	—
Ментол	—	0,23	—	0,23	—
Краска синяя и желтая	—	0,03	—	0,03	—
Итого	—	1053,92	997,94	1058,77	1002,55
Выход	98,6	1000,0	986,0	1000,0	986,0

РЕЦЕПТУРА № 203

Карамель «ПИЕНЕНИТЕ» («Одуванчик»), завернутая

В форме подушечки или удлиненно-овальной. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка молочно-прохладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 2,0% (+0,8%; -0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,03	654,67
Начинка	97,9	—	—	335,02	327,98
Итого	—	—	—	1003,05	982,65
Выход	97,97	—	—	1000,0	979,7

Рецептура карамельной массы На 668,03 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	475,78	475,07
Патока	78,0	356,10	277,76	237,89	185,55
Добавления					
Эссенция ванильная	—	1,50	—	1,0	—
Эссенция «Южная»	—	0,50	—	0,33	—
Итого	—	1070,32	988,91	715,00	660,62
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,03	654,67
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах

Рецептура начинки		На 335,02 кг			
Сахарная пудра	99,85	275,76	275,35	92,39	92,25
Молоко сухое цельное . .	95,0	412,27	391,66	138,12	131,21
Масло кокосовое	100,0	160,44	160,44	53,75	53,75
Масло какао	100,0	160,44	160,44	53,75	53,75
Эссенция ванильная . . .	—	2,54	—	0,85	—
Итого	—	1011,45	987,89	338,86	330,96
Выход	97,9	1000,0	979,0	335,02	327,98
Влажность 2,1±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- вах	в натуре	в сухих веще- вах
Сахар-песок	99,85	475,78	475,07	478,56	477,84
Сахарная пудра	99,85	92,39	92,25	92,93	92,79
Патока	78,0	237,89	185,55	239,27	186,63
Молоко сухое цельное . .	95,0	138,12	131,21	138,93	131,98
Масло какао	100,0	53,75	53,75	54,06	54,06
Масло кокосовое	100,0	53,75	53,75	54,06	54,06
Эссенция ванильная . . .	—	1,85	—	1,86	—
Эссенция «Южная» . . .	—	0,33	—	0,33	—
Итого	—	1053,86	991,58	1060,00	997,36
Выход	97,97	1000,0	979,7	1000,0	979,7

РЕЦЕПТУРА № 204

Карамель «БЕЛОСНЕЖКА», завернутая

В форме батончиков. Оболочка тянутая, белого цвета. Начинка масляно-сахарная, прохладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 210 штук завернутой карамели. Влажность 1,53±0,5%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	99,9	—	—	250,0	249,75
Итого	—	—	—	1003,0	987,69
Выход	98,47	—	—	1000,0	984,70

Рецептура карамельной массы На 753,0 кг

Варка карамель- ной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	533,11	532,31
Патока	78,0	353,99	276,11	266,55	207,91
Добавления					
Лимонная кислота . . .	98,0	6,0	5,88	4,52	4,43
Эссенция лимонная . . .	—	4,0	—	3,00	—
Итого	—	1071,97	988,91	807,18	744,65
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 250,0 кг

Сахарная пудра	99,85	703,26	702,2	175,82	175,56
Кокосовое масло	100,0	300,0	300,0	75,0	75,0
Лимонная кислота	98,0	6,0	5,88	1,50	1,47
Эссенция лимонная	—	4,0	—	1,00	—
Итого	—	1013,26	1008,08	253,32	252,03
Выход	99,9	1000,0	999,0	250,0	249,75

Влажность 0,1+0,4%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	533,11	532,31	536,2	535,4
Сахарная пудра	99,85	175,82	175,56	176,8	176,5
Патока	78,00	266,55	207,91	268,0	209,0
Кокосовое масло	100,0	75,00	75,00	75,4	75,4
Лимонная кислота	98,0	6,02	5,90	6,1	6,0
Эссенция лимонная	—	4,00	—	4,0	—
Итого	—	1060,50	996,68	1066,5	1002,3
Выход	98,47	1000,0	984,7	1000,0	984,7

РЕЦЕПТУРА № 205

Карамель «НЕЗАБУДКА», открытая,
в воздухонепроницаемой таре

В форме подушечек. Оболочка тянутая, бледно-голубого цвета, с голубыми жилками. Начинка масляно-сахарная, прохладительная, переслойная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 1,5% (+0,9%; —0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	763,0	747,74
Начинка	99,9	—	—	240,0	239,76
Итого	—	—	—	1003,0	987,50
Выход	98,45	—	—	1000,0	984,5

Рецептура карамельной массы

На 763,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	540,19	539,38
Патока	78,0	353,99	276,11	270,09	210,67
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,58	4,49
Эссенция апельсиновая	—	4,00	—	3,05	—
Краска синяя	—	1,00	—	0,76	—
Итого	—	1072,97	988,91	818,67	754,54
Выход	98,0	1000,0	980,0	763,0	747,74

Влажность 2% (+1,0%;
—0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки		На 240,0 кг			
Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	168,78	168,53
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	72,00	72,00
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	1,44	1,41
Эссенция апельсиновая	—	3,85	—	0,92	—
Итого	—	1013,11	1008,08	243,14	241,94
Выход	99,9	1000,0	999,0	240,0	239,76
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	540,19	539,38	542,64	541,83
Сахарная пудра	99,85	168,78	168,53	169,55	169,30
Патока	78,0	270,09	210,67	271,32	211,63
Масло кокосовое	100,0	72,00	72,00	72,33	72,33
Кислота лимонная	98,0	6,02	5,90	6,05	5,93
Эссенция апельсиновая	—	3,97	—	3,99	—
Краска синяя	—	0,76	—	0,76	—
Итого	—	1061,81	996,48	1066,64	1001,02
Выход	98,45	1000,0	984,5	1000,0	984,5

РЕЦЕПТУРА № 206

Карамель «ФУТБОЛ», открытая, в воздухопроницаемой таре

Форма круглая, в виде футбольного мяча. Оболочка тянутая, светло-желтого цвета. Начинка масляно-сахарная, прокладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели. Влажность карамели 1,5% (+0,9%; —0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	763,0	747,74
Начинка	99,9	—	—	240,0	239,76
Итого	—	—	—	1003 0	987,50
Выход	98,45	—	—	1000,0	984,5

Рецептура карамельной массы На 763,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	540,19	539,38
Патока	78,0	353,99	276,11	270,09	210,67
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,58	4,49
Эссенция апельсиновая	—	4,00	—	3,05	—
Краска желтая	—	1,00	—	0,76	—
Итого	—	1072,97	988,91	818,67	754,54
Выход	98,0	1000,0	980,0	763,0	747,74
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки					
				На 240,0 кг	
Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	168,78	168,53
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	72,00	72,00
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	1,44	1,41
Эссенция апельсиновая	—	3,85	—	0,92	—
Итого	—	1013,11	1008,08	243,14	241,94
Выход	99,9	1000,0	999,0	240,0	239,76
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	540,19	539,38	542,65	541,84
Сахарная пудра	99,85	168,78	168,53	169,55	169,30
Патока	78,0	270,09	210,67	271,31	211,62
Масло кокосовое	100,0	72,00	72,00	72,33	72,33
Кислота лимонная	98,0	6,02	5,90	6,05	5,93
Эссенция апельсиновая	—	3,97	—	4,00	—
Краска желтая	—	0,76	—	0,76	—
Итого	—	1061,81	996,48	1066,65	1001,02
Выход	98,45	1000,0	984,5	1000,0	984,5

РЕЦЕПТУРА № 207

Карамель «ВЕЛДЗЕ» («Прохлада»), открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме шестигранника. Оболочка тянутая или нетянутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка масляно-сахарная, прохладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 150 штук карамели. Влажность 2,3% (+0,1%; —0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса	97,0	—	—	747,0	724,59
Начинка	99,9	—	—	256,0	255,74
Итого	—	—	—	1003,0	980,33
Выход	97,74	—	—	1000,0	977,4

Рецептура карамельной массы

На 747,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	412,54	411,92	308,17	307,71
Патока	78,0	368,49	287,42	275,26	214,70
Молоко сгущенное	74,0	322,42	238,59	240,85	178,23
Масло сливочное	84,0	46,06	38,69	34,41	28,90
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	2,00	1,96	1,49	1,46
Эссенция апельсиновая	—	2,00	—	1,49	—
Ванилин	—	0,16	—	0,12	—
Соль пищевая	96,5	0,20	0,19	0,15	0,14
Итого	—	1153,87	978,77	861,94	731,14
Выход	97,0	1000,0	970,0	747,0	724,59
Влажность 3,0% (+0,5%; —1,0%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 256,0 кг

Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	180,03	179,76
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	76,80	76,80
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	1,54	1,51
Эссенция апельсиновая	—	4,00	—	1,02	—
Итого	—	1013,26	1008,08	259,39	258,07
Выход	99,9	1000,0	999,0	256,0	255,74
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	308,17	307,71	309,63	309,17
Сахарная пудра	99,85	180,03	179,76	180,88	180,61
Патока	78,0	275,26	214,70	276,57	215,72
Молоко сгущенное	74,0	240,85	178,23	242,00	179,08
Масло сливочное	84,0	34,41	28,90	34,57	29,04
Масло кокосовое	100,0	76,80	76,80	77,16	77,16
Кислота лимонная	98,0	3,03	2,97	3,04	2,98
Эссенция апельсиновая	—	2,51	—	2,52	—
Ванилин	—	0,12	—	0,12	—
Соль пищевая	96,5	0,15	0,14	0,15	0,14
Итого	—	1121,33	989,21	1126,64	993,90
Выход	97,74	1000,0	977,4	1000,0	977,4

РЕЦЕПТУРА № 208

Карамель «РАКУШКИ» (прохладительная), открытая,
в воздухонепроницаемой таре

В форме ракушек. Оболочка тянутая, светло-оранжевого цвета, с оранжевыми жилками из нетянутой массы. Начинка масляно-сахарная (прохладительная), переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 220 штук карамели. Влажность 1,5% (+0,9%; —0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	99,9	—	—	250,0	249,75
Итого	—	—	—	1003,0	987,69
Выход	98,47	—	—	1000,0	984,7

Рецептура карамельной массы

На 753,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	533,11	532,31
Патока	78,0	353,99	276,11	266,55	207,91
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,52	4,43
Эссенция апельсиновая	—	3,90	—	2,94	—
Краска красная и жел- тая	—	0,60	—	0,45	—
Итого	—	1072,47	988,91	807,57	744,65
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки					
		На 250,0 кг			
Сахарная пудра . . .	99,85	703,26	702,20	175,82	175,56
Масло кокосовое . . .	100,0	300,0	300,00	75,00	75,00
Кислота лимонная . .	98,0	6,00	5,88	1,50	1,47
Эссенция апельсиновая .	—	4,00	—	1,00	—
Итого	—	1013,26	1008,08	253,32	252,03
Выход	99,9	1000,0	999,0	250,0	249,75
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	533,11	532,31	535,62	534,82
Сахарная пудра	99,85	175,82	175,56	176,58	176,32
Патока	78,0	266,55	207,91	267,71	208,81
Масло кокосовое	100,0	75,00	75,00	75,32	75,32
Кислота лимонная	98,0	6,02	5,90	6,05	5,93
Эссенция апельсиновая	—	3,94	—	3,96	—
Краска красная и желтая	—	0,45	—	0,45	—
Итого	—	1060,89	996,68	1065,69	1001,20
Выход	98,47	1000,0	984,7	1000,0	984,7

РЕЦЕПТУРА № 209

Карамель «ПИЕНА ПАРСЛА» («МОЛОЧНЫЕ ХЛОПЬЯ»), открытая, в воздухонепроницаемой таре

Форма разная, с рисунком на поверхности. Оболочка тянутая, блестящая, неокрашенная. Начинка молочно-прохладительная, перелобленная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 150 штук карамели. Влажность 2,3% (+0,8%; —0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	97,0	—	—	250,0	242,50
Итого	—	—	—	1003,0	980,44
Выход	97,75	—	—	1000,0	977,5

Рецептура карамельной массы

На 753,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	536,30	535,50
Патока	78,0	356,11	277,76	268,15	209,16
Добавления					
Эссенция ванильная	—	1,50	—	1,13	—
Эссенция «Южная»	—	0,50	—	0,38	—
Итого	—	1070,33	988,91	805,96	744,66
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,0	737,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура начинки					
				На 250 кг	
Сахарная пудра	99,85	273,22	272,81	68,31	68,20
Молоко сухое цельное . .	95,0	408,50	388,07	102,13	97,02
Масло кокосовое	100,0	317,93	317,93	79,48	79,48
Ванилин	—	0,20	—	0,05	—
Итого	—	999,85	978,81	249,97	244,70
Выход	97,0	1000,0	970,0	250,0	242,5
Влажность 3±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	536,30	535,50	538,77	537,96
Сахарная пудра	99,85	68,31	68,20	68,61	68,51
Патока	78,0	268,15	209,16	269,38	210,12
Молоко сухое цельное . .	95,0	102,13	97,02	102,60	97,47
Масло кокосовое	100,0	79,48	79,48	79,84	79,84
Ванилин	—	0,05	—	0,05	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,13	—	1,13	—
Эссенция «Южная» . . .	—	0,38	—	0,38	—
Итого	—	1055,93	989,36	1060,76	993,90
Выход	97,75	1000,0	977,5	1000,0	977,5

РЕЦЕПТУРА № 210

Карамель «ПИКАНТНАЯ», открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме боба какао или подушечки, или овальная с рисунком на поверхности. Оболочка натянутая, коричневого цвета. Начинка молочно-прохладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 180 штук. Влажность 1,9% (+1,1%; —0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	753,06	738,0
Начинка	98,4	—	—	250,00	246,0
Итого	—	—	—	1003,06	984,0
Выход	98,1	—	—	1000,0	981,0

Рецептура карамельной массы На 753,06 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,19	704,13	531,05	530,25
Патока	78,0	352,62	275,04	265,54	207,12
Добавления					
Кофе натуральный жа- ренный	98,0	4,99	4,89	3,76	3,69
Тертое какао	97,4	4,98	4,85	3,75	3,65
Эссенция сливочная . . .	—	1,02	—	0,77	—
Эссенция кофейная . . .	—	1,00	—	0,75	—
Итого	—	1069,80	988,91	805,62	744,71
Выход	98,0	1000,0	980,0	753,06	738,0
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 250,0 кг			
Сахарная пудра	99,85	501,52	500,77	125,38	125,19
Молоко сухое цельное	95,0	265,12	251,86	66,28	62,97
Масло какао	100,0	110,33	110,33	27,58	27,58
Масло кокосовое	100,0	110,33	110,33	27,58	27,58
Кофе натуральный жа- ренный	98,0	20,06	19,66	5,02	4,92
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,50	—
Итого	—	1009,36	992,95	252,34	248,24
Выход	98,4	1000,0	984,0	250,0	246,0
Влажность 1,6±0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	531,05	530,25	533,47	532,67
Сахарная пудра	99,85	125,38	125,19	125,95	125,76
Патока	78,0	265,54	207,12	266,75	208,07
Молоко сухое цельное	95,0	66,28	62,97	66,59	63,26
Тертое какао	97,4	3,75	3,65	3,77	3,67
Масло какао	100,0	27,58	27,58	27,70	27,70
Масло кокосовое	100,0	27,58	27,58	27,70	27,70
Кофе натуральный жареный	98,0	8,78	8,60	8,82	8,64
Эссенция ванильная	—	0,50	—	0,50	—
Эссенция кофейная	—	0,77	—	0,77	—
Эссенция сливочная	—	0,75	—	0,75	—
Итого	—	1057,96	992,94	1062,77	997,47
Выход	98,1	1000,0	981,0	1000,0	981,0

РЕЦЕПТУРА № 211

Кармель «МОЛОДЕЖНАЯ», открытая, в воздухонепроницаемой таре

Форма овальная или круглая, с рисунком на поверхности. Оболочка тянутая, желтого и розового цвета. Начинка масляно-сахарная, прохладительная, переслоенная кармельной массой. Выпускается смесью двух сортов.

В 1 кг содержится не менее 280 штук. Влажность 1,53±0,4%.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	753,0	737,94
Начинка	99,89	—	—	250,0	249,72
Итого	—	—	—	1003,0	987,66
Выход	98,47	—	—	1000,0	984,7

Рецептура кармельной массы

На 753,0 кг

Варка кармельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	533,11	532,31
Патока	78,0	353,99	276,11	266,55	207,91
Добавления					
Лимонная кислота	98,0	6,0	5,88	4,52	4,43
Эссенция цитрусовая	—	4,0	—	3,00	—
Краска желтая и красная	—	0,05	—	0,04	—
Итого	—	1072,02	988,91	807,22	744,65
Выход	98,0	1000,0	980,00	753,00	737,94
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
		На 250 кг			
Сахарная пудра	99,85	703,26	702,21	175,82	175,56
Кокосовое масло	100	300,00	300,00	75,00	75,00
Лимонная кислота . . .	98,0	6,00	5,88	1,50	1,47
Эссенция цитрусовая . .	—	4,00	—	1,00	—
Итого	—	1013,26	1008,09	253,32	252,03
Выход	99,89	1000,0	998,9	250,0	249,72
Влажность 0,11+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	533,11	532,31	535,33	534,53
Сахарная пудра	99,85	175,82	175,56	176,66	176,39
Патока	78	266,55	207,91	267,99	209,03
Кокосовое масло	100	75,00	75,00	75,34	75,34
Лимонная кислота . . .	98	6,02	5,90	6,05	5,93
Эссенция цитрусовая . .	—	4,0	—	4,0	—
Краска желтая и красная	—	0,04	—	0,04	—
Итого	—	1060,54	996,68	1065,41	1001,22
Выход	98,47	1000,0	984,70	1000,00	984,70

РЕЦЕПТУРА № 212

Карамель «КОКОСОВЫЙ ОРЕХ» («Кокосо решутас») в сахаре

В форме шарика. Оболочка тянутая, неокрашенная, с добавлением молока. Начинка масляно-сахарная, прохладительная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук карамели. Влажность 1,3% (+0,8%; -0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели, обсыпанной сахаром					
Карамель необсыпанная	98,54	—	—	901,0	887,84
Сахар-песок на обсыпку	99,85	—	—	95,0	94,86
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	7,0	6,99
Итого	—	—	—	1003,0	989,69
Выход	98,67	—	—	1000,0	986,7

Рецептура карамели без обсыпки На 901,0 кг

Карамельная масса . . .	98,0	718,87	704,49	647,70	634,75
Начинка	99,9	284,13	283,85	256,00	255,74
Итого	—	1003,00	988,34	903,70	890,49
Выход	98,54	1000,0	985,4	901,0	887,84

Рецептура карамельной массы На 647,7 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	673,06	672,05	435,94	435,28
Патока	78,0	311,40	242,89	201,69	157,32
Молоко сгущенное	74,0	99,96	73,97	64,74	47,91
Добавление					
Эссенция ирисовая . . .	—	4,00	—	2,59	—
Итого	—	1088,42	988,91	704,96	640,51
Выход	98,0	1000,0	980,0	647,7	634,75
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 256,0 кг

Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	180,03	179,76
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	76,80	76,80
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	1,54	1,51
Эссенция лимонная	—	4,00	—	1,02	—
Итого	—	1013,26	1008,08	259,39	258,07
Выход	99,9	1000,0	999,0	256,0	255,74
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	537,94	537,13	538,97	538,16
Сахарная пудра	99,85	180,03	179,76	180,37	180,10
Патока	78,0	201,69	157,32	202,08	157,62
Молоко сгущенное	74,0	64,74	47,91	64,86	48,00
Масло кокосовое	100,0	76,80	76,80	76,95	76,95
Кислота лимонная	98,0	1,54	1,51	1,54	1,51
Эссенция ирисовая	—	2,59	—	2,60	—
Эссенция лимонная	—	1,02	—	1,02	—
Итого	—	1066,35	1000,43	1068,39	1002,34
Выход	98,67	1000,0	986,7	1000,0	986,7

РЕЦЕПТУРА № 213

Карамель «ШАЛНА» («Заморозок»), завернутая

В форме ракушек, отформована на ротационных машинах. Оболочка тянутая, белого цвета с желтыми жилками. Начинка масляно-сахарная, прохладительная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 170 штук завернутой карамели. Влажность 1,6% (+0,9%; 0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,00	—	—	783,0	767,34
Начинка	99,81	—	—	221,0	220,58
Итого	—	—	—	1004,0	987,92
Выход	98,40	—	—	1000,0	984,00

Рецептура карамельной массы

На 783 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,13	711,06	557,60	556,76
Патока	78,00	356,11	277,76	278,83	217,49
Добавления					
Эссенция мятная	—	4,00	—	3,13	—
Краска желтая	—	0,02	—	0,01	—
Итого	—	1072,26	988,82	839,57	774,25
Выход	98,0	1000,00	980,00	783,00	767,34
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 221 кг

Сахарная пудра	99,85	702,36	701,30	155,22	154,99
Кокосовое масло	100,00	300,00	300,00	66,30	66,30
Лимонная кислота . . .	98,0	6,00	5,88	1,33	1,30
Ментол	—	0,25	—	0,06	—
Эссенция мятная	—	0,50	—	0,11	—
Итого	—	1009,11	1007,18	223,02	222,59
Выход	99,81	1000,00	998,10	221,00	220,58
Влажность 0,19% (+0,3%; -0,09).					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахарная пудра	99,85	155,22	154,99	155,93	155,70
Сахар-песок	99,85	557,60	556,76	560,16	559,32
Патока	78,00	278,83	217,49	280,12	218,49
Кокосовое масло	100,00	66,30	66,30	66,60	66,60
Лимонная кислота . . .	98,00	1,33	1,30	1,33	1,30
Ментол	—	0,06	—	0,06	—
Эссенция мятная	—	3,24	—	3,25	—
Краска желтая	—	0,01	—	0,01	—
Итого	—	1062,59	996,84	1067,46	1001,41
Выход	98,4	1000,00	984,00	1000,00	984,00

VIII. КАРАМЕЛЬ СО СБИВНЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 214

Карамель «НЕЖИНСКАЯ РЯБИНА», завернутая

Форма удлинненно-овальная. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка сбивная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 7,0% (+1,3%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,08	654,72
Начинка	83,0	—	—	335,04	278,08
Итого	—	—	—	1003,12	932,80
Выход	93,0	—	—	1000,0	930,0

Рецептура карамельной массы

На 668,08 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,99	472,28
Патока	78,0	353,99	276,11	236,49	184,46
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,00	3,92
Эссенция ванильная . . .	—	1,00	—	0,67	—
Эссенция ромовая	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1070,97	988,91	715,49	660,66
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,08	654,72
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 335,04 кг

Варка фруктовой массы					
Сахар-песок	99,85	344,60	344,08	115,45	115,28
Патока	78,0	516,90	403,18	173,18	135,08
Пюре яблочное	10,0	369,80	36,98	123,90	12,39
Пюре рябиновое	10,0	179,90	17,99	60,27	6,03

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой • продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сбивание с добавлениями					
Сахарная пудра	99,85	31,98	31,93	10,71	10,69
Белок яичный	12,0	20,00	2,40	6,70	0,80
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	1,00	0,98	0,34	0,33
Настойка рябиновая . .	—	50,00	—	16,75	—
Спирт	—	10,00	—	3,35	—
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,67	—
Краска красная и жел- тая	—	1,00	—	0,34	—
Итого	—	1527,18	837,54	511,67	280,61
Выход	83,0	1000,0	830,0	335,04	278,08
Влажность 17±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	588,45	587,57	591,89	591,00
Сахарная пудра	99,85	10,71	10,69	10,77	10,75
Патока	78,0	409,67	319,54	412,07	321,41
Пюре яблочное	10,0	123,90	12,39	124,60	12,46
Пюре рябиновое	10,0	60,27	6,03	60,70	6,07
Белок яичный	12,0	6,70	0,80	6,70	0,80
Кислота лимонная . . .	98,0	4,34	4,25	4,36	4,27
Настойка рябиновая . . .	—	16,75	—	16,85	—
Спирт	—	3,35	—	3,27	—
Эссенция ванильная . . .	—	1,34	—	1,35	—
Эссенция ромовая	—	1,34	—	1,35	—
Краска красная и жел- тая	—	0,34	—	0,34	—
Итого	—	1227,16	941,27	1234,35	946,76
Выход	93,0	1000,0	930,00	1000,00	930,00

РЕЦЕПТУРА № 215

Карамель «КРАСНЫЙ МАК», завернутая

В форме подушечки. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начин-
ка сбивная.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели
Влажность 5,5% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,00	639,94
Начинка	88,0	—	—	350,00	308,00
Итого	—	—	—	1003,00	947,94
Выход	94,53	—	—	1000,0	945,3

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	462,31	461,62
Патока	78,0	353,99	276,11	231,16	180,30
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	3,92	3,84
Эссенция малиновая или клубничная	—	4,00	—	2,61	—
Итого	—	1071,97	988,91	700,00	645,76
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура вачики

На 350,0 кг

Варка сиропа фруктового					
Сахар-песок	99,85	467,29	466,59	163,55	163,30
Патока	78,0	233,64	182,24	81,77	63,78
Подварка малиновая или клубничная	69,0	249,87	172,41	87,45	60,34

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сбивание сиропа с добавлениями					
Белок яичный	12,0	20,00	2,40	7,00	0,8
Сахарная пудра	99,85	63,97	63,87	22,39	22,3
Добавления в готовую начинку					
Кислота лимонная . . .	98,0	0,50	0,49	0,18	0,18
Эссенция малиновая или клубничная	—	2,00	—	0,70	—
Краска красная	—	0,75	—	0,26	—
Итого	—	1038,02	888,00	363,30	310,80
Выход	88,0	1000,0	880,0	350,0	308,0
Влажность 12±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	625,86	624,92	629,63	628,69
Сахарная пудра	99,85	22,39	22,36	22,52	22,49
Патока	78,0	312,93	244,09	314,82	245,56
Подварка малиновая или клубничная	69,0	87,45	60,34	87,97	60,70
Белок яичный	12,0	7,00	0,84	7,09	0,85
Кислота лимонная . . .	98,0	4,10	4,02	4,10	4,02
Эссенция малиновая или клубничная	—	3,31	—	3,33	—
Краска красная	—	0,26	—	0,26	—
Итого	—	1063,30	956,57	1069,72	962,31
Выход	94,53	1000,0	945,3	1000,00	945,3

РЕЦЕПТУРА № 216

Карамель «ЛАКОМКА», завернутая

В форме подушечек. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка сбивная.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 5,8% (+1,4%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	87,0	—	—	350,0	304,50
Итого	—	—	—	1003,0	944,44
Выход	94,17	—	—	1000,0	941,7

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	465,08	464,38
Патока	78,00	356,11	277,76	232,54	181,38
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	1,31	—
Итого	—	1070,33	988,91	698,93	645,76
Выход	98,0	1000,00	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	214,13	213,81	74,95	74,83
Патока	78,0	428,26	334,04	149,89	116,91

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сбивание с добавлениями					
Белок яичный	12,0	17,50	2,10	6,12	0,73
Сахарная пудра	99,85	27,99	27,95	9,80	9,78
Молочная начинка	87,0	344,83	300,0	120,70	105,00
Добавления					
Коньяк	—	2,3	—	0,81	—
Эссенция ванильная	—	2,0	—	0,70	—
Итого					
Выход	87,0	1037,01	877,9	362,97	307,25
Влажность 13±2,0%					
		1000,0	870,0	350,0	304,5

Рецептура начинки молочной

На 120,7 кг

Сахар-песок	99,85	235,0	234,65	28,36	28,32
Патока	78,0	587,5	458,25	70,91	55,31
Молоко сгущенное	74,0	250,0	185,0	30,17	22,32
Итого	—	1072,5	877,9	129,44	105,95
Выход	87,0	1000,0	870,0	120,7	105,0
Влажность 13±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавершенной карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	568,39	567,54	571,18	570,82
Сахарная пудра	99,85	9,80	9,79	9,85	9,84
Патока	78,0	453,34	353,60	455,56	355,34
Молоко сгущенное	74,0	30,17	22,33	30,32	22,44
Белок яичный	12,0	6,12	0,73	6,12	0,73
Коньяк	—	0,81	—	0,81	—
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1070,64	953,99	1075,86	958,67
Выход	94,17	1000,0	941,7	1000,0	941,7

РЕЦЕПТУРА № 217

Карамель «МИРГОРОДСКАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, окрашенная в желтый цвет. Начинка сбивная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 6,3% (+1,4%; —1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	85,0	—	—	335,0	284,75
Итого	—	—	—	1003,0	939,39
Выход	93,65	—	—	1000,0	936,5

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,47	184,45
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	4,01	3,93
Эссенция абрикосовая	—	3,00	—	2,00	—
Краска желтая	—	0,50	—	0,33	—
Итого	—	1071,47	988,91	715,74	660,60
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки		На 335,0 кг			
Варка фруктовой массы					
Сахар-песок	99,85	357,87	357,33	119,89	119,71
Патока	78,0	536,81	418,71	179,83	140,27
Пюре абрикосовое . . .	10,0	349,90	34,99	117,22	11,72
Сбивание с добавлениями					
Белок яичный	12,0	20,00	2,40	6,70	0,80
Сахарная пудра	99,85	43,37	43,31	14,53	14,51
Добавления в готовую начинку					
Кислота лимонная . . .	98,0	1,00	0,98	0,33	0,32
Спирт	—	10,00	—	3,35	—
Эссенция абрикосовая . .	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1320,95	857,72	442,52	287,33
Выход	85,0	1000,0	850,0	335,0	284,75
Влажность 15±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	592,82	591,93	596,23	595,34
Сахарная пудра	99,85	14,53	14,51	14,61	14,59
Патока	78,0	416,30	324,71	418,70	326,59
Пюре абрикосовое	10,0	117,22	11,72	117,90	11,79
Белок яичный	12,0	6,70	0,80	6,70	0,80
Кислота лимонная	98,0	4,33	4,24	4,35	4,26
Спирт	—	3,35	—	3,37	—
Эссенция абрикосовая . . .	—	2,67	—	2,70	—
Краска желтая	—	0,33	—	0,33	—
Итого	—	1158,25	947,91	1164,89	953,37
Выход	93,65	1000,0	936,5	1000,0	936,5

РЕЦЕПТУРА № 218

Карамель «ЗЕЛЕНый ГАЙ», завернутая

Форма удлиненно-овальная или подушечки. Оболочка тянутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка сбивная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 6,8% (+0,2%; —1,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	97,0	—	—	682,65	662,17
Начинка	85,2	—	—	320,0	272,64
Итого	—	—	—	1002,65	934,81
Выход	93,2	—	—	1000,0	932,0

Рецептура карамельной массы

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	597,97	597,07	408,20	407,59
Патока	78,0	300,00	234,0	204,79	159,74
Молоко сгущенное	74,0	170,0	125,8	116,05	85,88
Добавления					
Масло сливочное	84,0	30,0	25,2	20,48	17,20
Ванилин	—	0,06	—	0,04	—
Итого	—	1098,03	982,07	749,56	670,41
Выход	97,0	1000,0	970,0	682,65	662,17
Влажность 3% (+0,5%; —1%)					

Рецептура начинки

Варка фруктового сиропа					
Сахар-песок	99,85	139,67	139,46	44,69	44,62
Патока	78,0	294,42	229,65	94,21	73,48
Подварка малиновая . . .	69,0	153,72	106,07	49,19	33,94

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сбивание с добавлениями					
Сахарная пудра . . .	99,85	28,0	27,96	8,96	8,95
Белок яичный	12,0	14,0	1,68	4,48	0,54
Молочная начинка . .	87,0	242,64	211,10	77,64	67,55
Добавления в готовую начинку					
Шоколадная глазурь . .	99,1	145,13	143,82	46,44	46,02
Коньяк	—	23,10	—	7,39	—
Итого	—	1039,94	859,74	333,0	275,10
Выход	85,2	1000,0	852,0	320,0	272,64
Влажность 14,8±2%					

Рецептура молочной начинки		На 77,64 кг			
Сахар-песок	99,85	235,0	234,65	18,25	18,22
Патока	78,0	587,5	458,25	45,61	35,58
Молоко сгущенное . . .	74,0	250,0	185,0	19,41	14,36
Итого	—	1072,5	877,9	83,27	68,16
Выход	87,0	1000,0	870,0	77,64	67,55

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	471,14	470,43	472,47	471,76
Сахарная пудра	99,85	8,96	8,95	8,98	8,97
Патока	78,0	344,61	268,80	345,59	269,56
Молоко сгущенное	74,0	135,46	100,24	135,84	100,52
Масло сливочное	84,0	20,48	17,20	20,54	17,25
Подварка малиновая . . .	69,0	49,19	33,94	49,32	34,03
Белок яичный	12,0	4,48	0,54	4,6	0,55
Шоколадная глазурь . . .	99,1	46,44	46,02	46,57	46,15
Коньяк	—	7,39	—	8,00	—
Ванилин	—	0,04	—	0,05	—
Итого	—	1088,19	946,12	1091,96	948,79
Выход	93,2	1000,0	932,0	1000,0	932,0

РЕЦЕПТУРА № 219

Карамель «УЛЫБКА», завернутая

В форме подушечек. Оболочка иетянутая, лилово-красного цвета. Начинка сбивная.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность карамели 7% (+1,3%; —1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	83,0	—	—	335,0	278,05
Итого	—	—	—	1003,0	932,69
Выход	92,99	—	—	1000,0	929,9

Рецептура карамельной массы На 668 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,47	184,45
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,01	3,93
Эссенция вишневая	—	4,0	—	2,67	—
Краска красная	—	0,1	—	0,06	—
Итого	—	1072,07	988,91	716,14	660,60
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 335 кг

Варка фруктовой массы					
Сахар-песок	99,85	344,8	344,28	115,50	115,33
Патока	78,0	517,2	403,42	173,26	135,14
Пюре яблочное	10,0	275,0	27,5	92,13	9,21
Пюре вишневое	10,0	275,0	27,5	92,13	9,21

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления при сбивании					
Белок яичный	12	16,0	1,92	5,36	0,64
Сахарная пудра . . .	99,85	32,0	31,95	10,72	10,70
Добавления в готовую начинку					
Кислота лимонная . .	98,0	1,0	0,98	0,34	0,33
Спирт	—	10,0	—	3,35	—
Вишневая настойка . .	—	50,0	—	16,75	—
Эссенция ванильная . .	—	1,0	—	0,34	—
Краска красная и синяя	—	0,1	—	0,03	—
Итого	—	1524,1	837,55	509,91	280,56
Выход	83,0	1000,0	830,0	335,0	278,05
Влажность 17±2%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	588,43	587,55	591,87	590,98
Сахарная пудра	99,85	10,72	10,70	10,78	10,76
Патока	78,0	409,73	319,59	412,12	321,45
Пюре яблочное	10,0	92,13	9,21	92,60	9,26
Пюре вишневое	10,0	92,13	9,21	92,60	9,26
Белок яичный	12,0	5,36	0,64	5,40	0,65
Кислота лимонная . . .	98,0	4,35	4,26	4,37	4,28
Спирт	—	3,35	—	3,37	—
Вишневая настойка . . .	—	16,75	—	16,85	—
Эссенция ванильная . . .	—	0,34	—	0,34	—
Эссенция вишневая . . .	—	2,67	—	3,36	—
Краска красная и синяя	—	0,09	—	0,10	—
Итого	—	1226,05	941,16	1233,76	946,64
Выход	92,99	1000,0	929,90	1000,0	929,90

РЕЦЕПТУРА № 220

Карамель «ЯНТАРЬ», гляncованная

В форме подушечек. Оболочка тянутая, желтого цвета. Начинка сбивная.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 5,0% (+1,2%; -0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Карамель без глянца . .	94,99	—	—	993,7	943,92
Сахар-песок для полн- вочного сиропа	99,85	—	—	8,0	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,8	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,5	0,50
Итого	—	—	—	1003,0	953,21
Выход	95,04	—	—	1000,0	950,4

Рецептура гляncованной карамели

Рецептура карамели без глянца На 993,7 кг

Карамельная масса . .	98,0	801,73	785,70	796,68	780,75
Начинка	83,0	201,27	167,05	200,00	166,00
Итого	—	1003,00	952,75	996,68	946,75
Выход	94,99	1000,00	949,90	993,70	943,92

Рецептура глянца На 0,8 кг

Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамельной массы

На 796,68 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	564,03	563,18
Патока	78,0	353,99	276,11	282,02	219,97
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . .	98,0	6,00	5,88	4,78	4,68
Эссенция цитрусовая . .	—	4,00	—	3,19	—
Краска желтая	—	0,80	—	0,64	—
Итого	—	1072,77	988,91	854,66	787,83
Выход	98,0	1000,0	980,0	796,68	780,75
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 200,0 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	343,53	343,01	68,70	68,60
Патока	78,0	515,30	401,93	103,06	80,39
Сбивание сиропа с добавлениями					
Белок яичный	12,0	20,00	2,40	4,00	0,48
Сахарная пудра	99,85	40,00	39,94	8,00	7,99
Подварка цитрусовая . .	69,0	70,00	48,30	14,00	9,66

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления в готовую начинку					
Кислота лимонная . . .	98,0	2,00	1,96	0,40	0,39
Спирт	—	50,00	—	10,00	—
Эссенция цитрусовая . .	—	4,00	—	0,80	—
Итого	—	1044,83	837,54	208,96	167,51
Выход	83,0	1000,0	830,0	200,0	166,0
Влажность 17±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой про- дукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	640,73	639,77	641,87	640,91
Сахарная пудра	99,85	8,00	7,99	8,01	8,00
Патока	78,0	385,08	300,36	385,75	300,89
Кислота лимонная . . .	98,0	5,18	5,08	5,19	5,09
Спирт	—	10,00	—	10,01	—
Подварка цитрусовая . .	69,0	14,00	9,66	14,01	9,67
Белок яичный	12,0	4,00	0,48	4,00	0,48
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Эссенция цитрусовая . .	—	3,99	—	4,00	—
Краска желтая	—	0,64	—	0,64	—
Итого	—	1072,92	964,64	1074,78	966,34
Выход	95,04	1000,0	950,4	1000,0	950,4

IX. КАРАМЕЛЬ С МАРЦИПАНОВЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 221

Карамель «ЗОЛОТАЯ РЫБКА», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка марципановая.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 4,8% (+1,2%; -0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	90,0	—	—	350,0	315,00
Итого	—	—	—	1003,0	954,94
Выход	95,21	—	—	1000,0	952,1

Рецептура карамельной массы На 653,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	465,08	464,38
Патока	78,0	356,11	277,76	232,54	181,38
Добавление					
Эссенция ромовая	—	4,00	—	2,61	—
Итого	—	1072,33	988,91	700,23	645,76
Выход	98,0	1000,00	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 350,0 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	411,52	410,90	144,03	143,81
Патока	78,0	205,76	160,49	72,02	56,18
Молоко сгущенное	74,0	170,00	125,80	59,50	44,03

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавления					
Ядро лещинного ореха подсушенное, тертое с сахаром	96,0	167,00	160,32	58,45	56,11
Масло кокосовое	100,0	8,00	8,00	2,80	2,80
Припас ягодный	60,0	70,00	42,00	24,50	14,70
Коньяк	—	28,00	—	9,80	—
Эссенция ягодная	—	3,90	—	1,36	—
Краска красная	—	0,50	—	0,18	—
Итого	—	1064,68	907,51	372,64	317,63
Выход	90,0	1000,0	900,0	350,0	315,0

Влажность 10±1,5%

Рецептура приготовления ядра лещинного ореха подсушенного, растертого с сахаром

На 58,45 кг

Сахарная пудра	99,85	402,20	401,60	23,51	23,47
Ядро лещинного ореха . .	94,0	603,40	567,20	35,27	33,15
Итого	—	1005,60	968,80	58,78	56,62
Выход	96,0	1000,0	960,0	58,45	56,11

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	609,11	608,20	613,50	612,58
Сахарная пудра	99,85	23,51	23,47	23,68	23,64
Патока	78,0	304,56	237,56	306,74	239,26
Ядро лещинного ореха . .	94,0	35,27	33,15	35,52	33,39
Молоко сгущенное	74,0	59,50	44,03	59,93	44,35
Припас ягодный	60,0	24,50	14,70	24,67	14,80
Масло кокосовое	100,0	2,80	2,80	2,82	2,82
Коньяк	—	9,80	—	9,90	—
Эссенция ягодная	—	1,36	—	1,37	—
Эссенция ромовая	—	2,61	—	2,63	—
Краска красная	—	0,18	—	0,18	—
Итого	—	1073,20	963,91	1080,94	970,84
Выход	95,21	1000,0	952,1	1000,0	952,1

РЕЦЕПТУРА № 222

Карамель «РЕКОРД», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка марципановая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 4,9% (+1,2%; —0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	643,0	630,14
Начинка	90,0	—	—	360,0	324,00
Итого	—	—	—	1003,0	954,14
Выход	95,13	—	—	1000,0	951,3

Рецептура карамельной массы

На 643,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	457,96	457,27
Патока	78,0	356,11	277,76	228,98	178,60
Добавление					
Эссенция ромовая . . .	—	4,00	—	2,57	—
Итого	—	1072,33	988,91	689,51	635,87
Выход	98,0	1000,0	980,0	643,0	630,14
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 360,0 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	441,76	441,10	159,03	158,79
Патока	78,0	220,88	172,29	79,52	62,03
Молоко сгущенное . . .	74,0	170,00	125,80	61,20	45,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления					
Ядро лещинного ореха тертое с сахаром . . .	96,4	167,00	160,99	60,12	57,95
Масло кокосовое . . .	100,0	8,00	8,00	2,88	2,88
Эссенция ромовая . . .	—	3,90	—	1,40	—
Итого	—	1011,54	908,18	364,15	326,94
Выход	90,0	1000,0	900,0	360,0	324,0
Влажность 10±1,5%					

Рецептура приготовления ядра лещинного ореха с сахаром

На 60,12 кг

Сахарная пудра	99,85	402,20	401,60	24,18	24,14
Ядро лещинного ореха .	94,0	603,40	567,20	36,28	34,10
Итого	—	1005,60	968,80	60,46	58,24
Выход	96,4	1000,0	964,0	60,12	57,95

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	616,99	616,06	621,42	620,49
Сахарная пудра	99,85	24,18	24,14	24,35	24,31
Патока	78,0	308,50	240,63	310,70	242,35
Молоко сгущенное	74,0	61,20	45,29	61,65	45,62
Ядро лещинного ореха . .	94,0	36,28	34,10	36,54	34,35
Масло кокосовое	100,0	2,88	2,88	2,90	2,90
Эссенция ромовая	—	3,97	—	4,00	—
Итого	—	1054,00	963,10	1061,56	970,02
Выход	95,13	1000,0	951,3	1000,0	951,3

РЕЦЕПТУРА № 223

Карамель «ОРЕХОВАЯ», завернутая

В форме плоской подушечки. Оболочка тянутая, золотистого цвета. Начинка марципановая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 4,8% (+1,2%; -0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,0	639,94
Начинка	90,0	—	—	350,0	315,00
Итого	—	—	—	1003,0	954,94
Выход	95,21	—	—	1000,0	952,1

Рецептура карамельной массы

На 653,0 кг

Барка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	710,34	709,27	463,85	463,15
Патока	78,0	355,17	277,03	231,93	180,90
Добавления					
Сахар-песок на жженку	99,85	2,60	2,60	1,70	1,70
Эссенция ромовая	—	4,00	—	2,61	—
Итого	—	1072,11	988,90	700,09	645,75
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,0	639,94
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Барка сиропа					
Сахар-песок	99,85	441,76	441,10	154,62	154,39
Патока	78,0	220,88	172,29	77,31	60,30
Молоко сгущенное	74,0	170,00	125,80	59,50	44,03

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавления					
Ядро лещинного ореха тертое с сахаром . . .	96,0	167,00	160,32	58,45	56,11
Масло кокосовое	100,0	8,00	8,00	2,80	2,80
Коньяк	—	28,00	—	9,80	—
Эссенция ромовая	—	3,90	—	1,36	—
Итого	—	1039,54	907,51	363,84	317,63
Выход	90,0	1000,0	900,0	350,0	315,0
Влажность 10±1,5%					

Рецептура приготовления ядра лещинного ореха с сахаром

На 58,45 кг

Сахарная пудра	99,85	402,20	401,60	23,51	23,47
Ядро лещинного ореха . .	94,0	603,40	567,20	35,27	33,15
Итого	—	1005,60	968,80	58,78	56,62
Выход	96,0	1000,0	960,0	58,45	56,11

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	620,17	619,24	624,64	623,70
Сахарная пудра	99,85	23,51	23,47	23,67	23,63
Патока	78,0	309,24	241,21	311,46	242,94
Молоко сгущенное	74,0	59,50	44,03	59,93	44,35
Ядро лещинного ореха . .	94,0	35,27	33,15	35,52	33,39
Масло кокосовое	100,0	2,80	2,80	2,82	2,82
Эссенция ромовая	—	3,97	—	4,00	—
Коньяк	—	9,80	—	9,87	—
Итого	—	1064,26	963,90	1071,91	970,83
Выход	95,21	1000,0	952,1	1000,0	952,1

РЕЦЕПТУРА № 224

Карамель «МАРЦИПАН», завернутая

Форма удлиненно-овальная или продолговатая (кирпичик). Оболочка тянутая, желтого цвета. Начинка марципановая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 4,87% (+1,23%; -0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	643,0	630,14
Начинка	90,0	—	—	360,0	324,00
Итого	—	—	—	1003,0	954,14
Выход	95,13	—	—	1000,0	951,30

Рецептура карамельной массы

На 643,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	457,96	457,27
Патока	78,00	356,11	277,76	228,98	178,60
Добавления					
Эссенция малиновая или клубничная	—	4,0	—	2,57	—
Краска желтая	—	0,15	—	0,10	—
Итого	—	1072,48	988,91	689,61	635,87
Выход	98,0	1000,00	980,00	643,00	630,14

Влажность 2% (+1%; -0,5%)

Рецептура начинки

На 360 кг

Варка сиропа					
Сахар-песок	99,85	411,52	410,90	148,15	147,92
Патока	78,00	205,76	160,49	74,07	57,77
Молоко сгущенное	74,00	170,00	125,80	61,20	45,29
Добавления					
Ядро лещинного ореха тертое с сахаром	96,4	167,00	160,99	60,12	57,96

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло кокосовое	100,0	8,00	8,00	2,88	2,88
Малиновый или клубничный припас	60,0	70,00	42,00	25,20	15,12
Коньяк	—	28,00	—	10,08	—
Эссенция малиновая или клубничная	—	4,00	—	1,44	—
Краска желтая	—	0,1	—	0,04	—
Итого	—	1064,38	908,18	383,18	326,94
Выход	90,0	1000,0	900,00	360,00	324,00

Влажность 10±1,5%

Рецептура приготовления тертого ореха с сахаром

На 60,12 кг

Сахарная пудра	99,85	402,20	401,60	24,18	24,14
Ядро лещинного ореха	94,00	603,40	567,20	36,28	34,10
Итого	—	1005,60	968,80	60,46	58,24
Выход	96,4	1000,00	964,00	60,12	57,96

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	606,11	605,20	610,40	609,50
Патока	78,00	303,05	236,38	305,20	238,10
Сахарная пудра	99,85	24,18	24,14	24,30	24,30
Ядро лещинное	94,00	36,28	34,10	36,60	34,40
Молоко сгущенное	74,00	61,20	45,29	61,60	45,60
Малиновый или клубничный припас	60,00	25,20	15,12	25,40	15,24
Коньяк	—	10,08	—	10,20	—
Масло кокосовое	100,0	2,88	2,88	2,90	2,90
Эссенция малиновая или клубничная	—	4,01	—	4,00	—
Краска желтая	—	0,14	—	0,14	—
Итого	—	1073,13	963,11	1080,74	970,04
Выход	95,13	1000,00	951,30	1000,00	951,30

РЕЦЕПТУРА № 225

Карамель «НУКУШОАРЕ» («ОРЕШЕК»), открытая,
в воздухонепроницаемой таре

В форме арахиса с рисунком на поверхности. Оболочка тянутая, золотистого цвета. Начинка марципановая.

В 1 кг содержится не менее 150 штук. Влажность 4% (+1,2%; -0,7%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	747,0	732,06
Начинка	90,0	—	—	256,0	230,4
Итого	—	—	—	1003,0	962,46
Выход	95,95	—	—	1000,0	959,5

Рецептура карамельной массы

На 747,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	710,76	709,7	530,93	530,13
Патока	78,0	355,38	277,19	265,47	207,07
Добавления при разделке					
Сахар на жженку . . .	99,85	1,99	1,99	1,48	1,48
Эссенция ромовая . .	—	1,99	—	1,48	—
Итого	—	1070,12	988,88	799,36	738,68
Выход	98,0	1000,0	980,0	747,0	732,06

Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)

Рецептура начинки

На 256,0 кг

Сахар	99,85	441,95	441,29	113,14	112,97
Патока	78,0	220,96	172,35	56,56	44,12
Орех кешью тертый с сахаром	96,4	167,96	161,91	42,99	41,44

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Молоко сгущенное . . .	74,0	159,09	117,73	40,73	30,14
Масло сливочное . . .	84,0	17,47	14,67	4,47	3,8
Спирт	—	8,80	—	2,25	—
Коньяк	—	26,51	—	6,78	—
Эссенция ромовая . . .	—	4,0	—	1,02	—
Итого	—	1046,77	907,95	267,94	232,48
Выход	90,0	1000,0	900,0	256,00	230,4

Влажность 10±1,5%

Рецептура приготовления ореха
кешью с сахаром

На 42,99 кг

Сахарная пудра	99,85	402,2	401,6	17,29	17,26
Орех кешью	94,0	603,4	567,2	25,94	24,38
Итого	—	1005,6	968,8	43,23	41,64
Выход	96,4	1000,0	964,0	42,99	41,44

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	645,55	644,58	649,39	648,42
Сахарная пудра	99,85	17,29	17,26	17,43	17,40
Патока	78,0	322,03	251,18	324,82	253,36
Молоко сгущенное	74,0	40,73	30,14	40,59	30,04
Ядро кешью	94,0	25,94	24,38	26,37	24,79
Масло сливочное	84,0	4,47	3,8	4,61	3,87
Спирт	—	2,25	—	2,48	—
Коньяк	—	6,78	—	7,45	—
Эссенция ромовая	—	2,5	—	2,59	—
Итого	—	1067,54	971,34	1075,73	977,88
Выход	95,95	1000,0	959,5	1000,0	959,5

Х. КАРАМЕЛЬ С ЖЕЛЕЙНЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 226

Карамель «БЕЛКА», завернутая

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, неокрашенная, с добавлением сливочного масла. Начинка желеино-малиновая.

В 1 кг содержится не менее 105 штук завернутой карамели. Влажность 9,5% (+0,5%; -1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,5	—	—	651,60	635,31
Начинка	78,0			349,26	272,42
Итого	—			1000,86	907,73
Выход	90,5			1000,0	905,0

Рецептура карамельной массы

На 651,60 кг

Сахар-песок	99,85	648,14	647,17	422,33	421,70
Патока	78,0	324,06	252,77	211,16	164,70
Масло сливочное	84,0	99,89	83,91	65,09	54,68
Итого	—	1072,09	983,85	698,58	641,08
Выход	97,50	1000,0	975,0	651,60	635,31

Влажность 2,5±0,5%

Рецептура начинки

На 349,26 кг

Сахар-песок	99,85	303,92	303,46	106,15	105,99
Патока	78,0	265,68	207,23	92,79	72,38

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Подварка малиновая . . .	69,0	377,42	260,42	131,82	90,95
Агар	85,0	11,92	10,13	4,16	3,54
Кислота лимонная	98,0	5,96	5,84	2,08	2,04
Итого	—	964,90	787,08	337,00	274,90
Выход	78,0	1000,0	780,0	349,26	272,42

Влажность 22% (+1,0%; -2,0%)

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	528,48	527,69	531,56	530,76
Патока	78,0	303,95	237,08	305,72	238,46
Масло сливочное	84,0	65,09	54,68	65,48	55,00
Подварка малиновая	69,0	131,82	90,95	132,58	91,48
Агар	85,0	4,16	3,54	4,19	3,56
Кислота лимонная	98,0	2,08	2,04	2,09	2,05
Итого	—	1035,58	915,98	1041,62	921,31
Выход	90,5	1000,0	905,0	1000,0	905,0

РЕЦЕПТУРА № 227

Карамель «СТРЕЛКА», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка желейно-черносмородиновая.

В 1 кг содержится не менее 105 штук завернутой карамели. Влажность 9,2% (+0,8%; -1,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Карамельная масса	98,0	—	—	651,70	638,67
Начинка	78,0	—	—	349,31	272,46
Итого	—	—	—	1001,1	911,13
Выход	90,84	—	—	1000,0	908,40

Рецептура карамельной массы

На 651,70 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	461,39	460,70
Патока	78,0	353,99	276,11	230,69	179,94
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,91	3,83
Эссенция черносмородиновая	—	4,00	—	2,61	—
Итого	—	1071,97	988,91	698,60	644,47
Выход	98,0	1000,0	980,0	651,70	638,67
Влажность 2% (+1,0; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 349,31 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	303,91	303,46	106,16	106,00
Патока	78,0	265,68	207,23	92,80	72,38

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Подварка черносмородиновая	69,0	377,42	260,42	131,84	90,97
Агар	85,0	11,92	10,13	4,16	3,54
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	5,96	5,84	2,08	2,04
Эссенция черносмородиновая	—	3,90	—	1,36	—
Итого	—	968,79	787,08	338,40	274,93
Выход	78,0	1000,0	780,0	349,31	272,46
Влажность 22,0% (+1,0%; -2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	567,55	566,70	570,87	570,01
Патока	78,00	323,49	252,32	325,37	253,79
Подварка черносмородиновая	69,00	131,84	90,97	132,61	91,50
Агар	85,00	4,16	3,54	4,19	3,56
Кислота лимонная	98,00	5,99	5,87	6,03	5,91
Эссенция черносмородиновая	—	3,97	—	4,00	—
Итого	—	1037,00	919,40	1043,07	924,77
Выход	90,84	1000,0	908,4	1000,0	908,4

РЕЦЕПТУРА № 228

Карамель «МОСКВА», открытая, в воздухопроницаемой таре

В форме кирпичика, с надписью «Москва». Оболочка тянущая. Карамель выпущается смесью трех разных окрасок. Начинка желеино-мармеладная.

В 1 кг содержится не менее 120 штук карамелн. Влажность $9,3 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	76,0	—	—	335,0	254,60
Итого	—	—	—	1003,0	909,24
Выход	90,65	—	—	1000,0	906,50

Рецептура карамельной массы

На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,46	184,44
Добавления при разделке					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	4,01	3,93
Эссенция цитрусовая . .	—	4,00	—	2,67	—
Краска разная	—	0,50	—	0,33	—
Итого	—	1072,47	988,91	716,40	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,00	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	540,81	540,00	181,17	180,90
Патока	78,0	270,41	210,92	90,59	70,66
Агар	85,0	11,92	10,13	3,99	3,39
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	5,97	5,85	2,00	1,96
Эссенция цитрусовая . .	—	3,98	—	1,33	—
Итого	—	833,09	766,90	279,08	256,91
Выход	76,0	1000,0	760,0	335,0	254,60
Влажность 24% (+1,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	654,10	653,12	657,09	656,10
Патока	78,0	327,05	255,10	328,55	256,27
Агар	85,0	3,99	3,39	4,01	3,41
Кислота лимонная . . .	98,0	6,01	5,89	6,04	5,92
Эссенция цитрусовая . .	—	4,00	—	4,00	—
Краска разная	—	0,33	—	0,33	—
Итого	—	995,48	917,50	1000,02	921,70
Выход	90,65	1000,0	906,5	1000,0	906,5

РЕЦЕПТУРА № 229

Карамель «БАНАНОВАЯ», завернутая

Форма продолговатая (кирпичик). Оболочка нетяннутая, желтого цвета. Начинка желеино-мармеладная, ароматизированная банановой эссенцией.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность $9,35 \pm 2\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	76,0	—	—	335,0	254,60
Итого	—	—	—	1003,0	909,24
Выход	90,65	—	—	1000,0	906,50

Рецептура карамельной массы

На 668 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	472,93	472,22
Патока	78,0	353,99	276,11	236,47	184,45
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,0	5,88	4,00	3,92
Эссенция банановая . . .	—	4,0	—	2,67	—
Краска желтая	—	0,2	—	0,14	—
Итого	—	1072,17	988,91	716,21	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Приготовление начинки					
		На 335,0 кг			
Сахар-песок	99,85	542,2	541,39	181,64	181,37
Патока	78,0	271,1	211,46	90,82	70,84
Агар	85,0	12,0	10,20	4,02	3,42
Кислота лимонная . . .	98,0	4,0	3,92	1,34	1,31
Эссенция банановая . .	—	4,0	—	1,34	—
Итого	—	833,3	766,97	279,16	256,94
Выход	76,0	1000,0	760,0	335,0	254,60
Влажность 24% (+1%; —2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	654,57	653,59	658,4	657,41
Патока	78,0	327,29	255,29	329,1	256,70
Агар	85,0	4,02	3,42	4,0	3,4
Кислота лимонная . . .	98,0	5,34	5,23	5,4	5,3
Эссенция банановая . . .	—	4,01	—	4,03	—
Краска желтая	—	0,14	—	0,14	—
Итого	—	995,37	917,53	1001,07	922,81
Выход	90,65	1000,0	906,50	1000,0	906,5

ХІ. КАРАМЕЛЬ С ОРЕХОВЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 230

Карамель «КРАБЫ», завернутая

В форме плоской подушечки. Оболочка тянутая, светло-красного цвета с темно-красными жилками. Начинка ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 200 штук завернутой карамели. Влажность 1,8% (+0,9%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	754,53	739,44
Начинка	98,72	—	—	250,51	247,30
Итого	—	—	—	1005,04	986,74
Выход	98,18	—	—	1000,0	981,80

Рецептура карамельной массы

На 754,53 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	537,39	536,58
Патока	78,0	356,11	277,76	268,69	209,58
Добавления					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,51	—
Краска красная	—	0,75	—	0,57	—
Итого	—	1071,08	988,91	808,16	746,16
Выход	98,0	1000,0	980,0	754,53	739,44
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 250,51 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	527,53	526,74	132,15	131,95

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро лещинового ореха жареное	97,5	487,68	475,49	122,17	119,12
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,50	—
Итого	—	1017,21	1002,23	254,82	251,07
Выход	98,72	1000,0	987,2	250,51	247,3
Влажность 1,3±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	537,39	536,58	539,49	538,68
Сахарная пудра	99,85	132,15	131,95	132,67	132,47
Патока	78,0	268,69	209,58	269,74	210,40
Ядро лещинового ореха жареное	97,5	122,17	119,12	122,65	119,58
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Краска красная	—	0,57	—	0,57	—
Итого	—	1062,98	997,23	1067,14	1001,13
Выход	98,18	1000,0	981,8	1000,0	981,8

РЕЦЕПТУРА № 231

Карамель «КОЛИБРИ», завернутая

В форме продолговатого прямоугольника. Вырабатывается на формующе-заверточной машине. Оболочка тянутая, светло-коричневого цвета с розоватым оттенком. Начинка ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 2,5% (+0,9%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	734,46	712,43
Начинка	98,72	—	—	270,53	267,07
Итого	—	—	—	1004,99	979,50
Выход	97,46	—	—	1000,0	974,6

Рецептура карамельной массы

На 734,46 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	702,06	701,01	515,63	514,86
Патока	78,0	351,03	273,80	257,82	201,10
Добавления					
Сахар на жженку	99,85	4,00	3,99	2,94	2,94
Эссенция ванильная . . .	—	3,00	—	2,20	—
Эссенция миндальная . . .	—	1,00	—	0,73	—
Краска красная	—	1,00	—	0,73	—
Итого	—	1062,09	978,80	780,05	718,90
Выход	97,0	1000,0	970,0	734,46	712,43
Влажность 3% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 270,53 кг

Сахарная пудра	99,85	527,53	526,74	142,71	142,50
Орех кешью жареный . . .	97,5	460,06	448,56	124,46	121,35

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жир кондитерский . . .	99,7	25,07	24,99	6,78	6,76
Соль пищевая	96,5	2,01	1,94	0,54	0,52
Эссенция ванильная . . .	—	2,02	—	0,55	—
Итого	—	1016,69	1002,23	275,04	271,13
Выход	98,72	1000,0	987,2	270,53	267,07
Влажность 1,3±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	518,57	517,80	520,54	519,76
Сахарная пудра	99,85	142,71	142,50	143,25	143,04
Патока	78,0	257,82	201,10	258,79	201,86
Орех кешью жареный . . .	97,5	124,46	121,35	124,93	121,81
Жир кондитерский	99,7	6,78	6,76	6,81	6,79
Соль пищевая	96,5	0,54	0,52	0,54	0,52
Эссенция ванильная	—	2,75	—	2,76	—
Эссенция миндальная . . .	—	0,73	—	0,73	—
Краска красная	—	0,73	—	0,73	—
Итого	—	1055,09	990,03	1059,08	993,78
Выход	97,46	1000,0	974,6	1000,0	974,6

РЕЦЕПТУРА № 232

Карамель «ДРУЖЕСКАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянущая, неокрашенная. Начинка — ореховое пралине, переслоенное карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 1,9% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	98,0	—	—	669,34	655,95
Начинка	98,3	—	—	335,69	329,98
Итого	—	—	—	1005,03	985,93
Выход	98,1	—	—	1000,0	981,0

Рецептура карамельной массы

На 669,34 кг

Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	476,72	476,00
Патока	78,0	356,11	277,76	238,36	185,92
Эссенция ванильная	—	2,01	—	1,34	—
Итого	—	1070,34	988,91	716,42	661,92
Выход	98,0	1000,0	980,0	669,34	655,95
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 335,69 кг

Сахарная пудра	99,85	355,20	354,67	119,24	119,06
--------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	659,79	643,30	221,48	215,94
Эссенция ванильная	—	2,54	—	0,85	—
Итого	—	1017,53	997,97	341,57	335,00
Выход	98,3	1000,0	983,0	335,69	329,98
Влажность 1,7±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	476,72	476,00	478,34	477,62
Сахарная пудра	99,85	119,24	119,06	119,47	119,29
Патока	78,0	238,36	185,92	239,17	186,55
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	221,48	215,94	222,23	216,67
Эссенция ванильная	—	2,19	—	2,20	—
Итого	—	1057,99	996,92	1061,41	1000,31
Выход	98,1	1000,0	981,0	1000,0	981,0

РЕЦЕПТУРА № 233

Кармель «РУСТАВИ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тннутая, неокрашенная. Начинка ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 2,0% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	669,35	655,96
Начинка	98,0	—	—	335,67	328,96
Итого	—	—	—	1005,02	984,92
Выход	98,0	—	—	1000,0	980,0

Рецептура карамельной массы

На 669,35 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	713,89	712,82	477,84	477,12
Патока	78,0	353,95	276,08	236,92	184,80
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1069,84	988,90	716,10	661,92
Выход	98,0	1000,0	980,0	669,35	655,96
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 335,67 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	478,60	477,88	160,65	160,41
Ядро ореха кешью жареное	97,5	448,69	437,47	150,61	146,84

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,0	94,73	79,57	31,80	26,71
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1024,02	994,92	343,73	333,96
Выход	98,0	1000,0	980,0	335,67	328,96
Влажность 2±0,3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	477,84	477,12	479,48	478,76
Сахарная пудра	99,85	160,65	160,41	161,20	160,96
Патока	78,0	236,92	184,80	237,73	185,43
Ядро ореха кешью жареное	97,5	150,61	146,84	151,12	147,34
Масло сливочное	84,0	31,80	26,71	31,91	26,80
Эссенция ванильная . . .	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1059,83	995,88	1063,46	999,29
Выход	98,0	1000,0	980,0	1000,0	980,0

РЕЦЕПТУРА № 234

Карамель «КОРАЛЛ», завернутая

В форме продолговатого прямоугольника. Вырабатывается на формующе-заверточной машине. Оболочка нетяннутая, красного цвета. Начинка орехово-молочная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 225 штук завернутой карамели. Влажность 2,7% (+0,9%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	97,0	—	—	734,51	712,47
Начинка	98,1	—	—	270,56	265,42
Итого	—	—	—	1005,07	977,89
Выход	97,3	—	—	1000,0	973,0

Рецептура карамельной массы

На 734,51 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	702,86	701,81	516,26	515,49
Патока	78,0	351,44	274,12	258,14	201,35
Добавления					
Жженка	80,0	3,60	2,88	2,64	2,11
Краска красная	—	0,10	—	0,07	—
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,47	—
Итого	—	1060,00	978,81	778,58	718,95
Выход	97,0	1000,0	970,0	734,51	712,47

Рецептура начинки

На 270,56 кг

Сахарная пудра	99,85	469,28	468,58	126,97	126,78
Молоко сухое, цельное	95,0	179,77	170,78	48,64	46,21
Порошок какао	95,0	27,40	26,03	7,41	7,04
Орех кешью жареный, тертый	97,5	122,42	119,36	33,12	32,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жир кондитерский	99,7	203,64	203,03	55,10	54,93
Жженка	80,0	10,20	8,16	2,76	2,21
Эссенция ванильная	—	1,20	—	0,32	—
Итого	—	1013,91	995,94	274,32	269,46
Выход	98,10	1000,0	981,0	270,56	265,42

Рецептура жженки

На 5,4 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	4,37	4,36
Выход	80,0	1000,0	800,0	5,40	4,32

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	520,63	519,85	522,58	521,80
Сахарная пудра	99,85	126,97	126,78	127,44	127,25
Патока	78,0	258,14	201,35	259,10	202,10
Молоко сухое, цельное	95,0	48,64	46,21	48,82	46,38
Порошок какао	95,0	7,41	7,04	7,44	7,07
Жир кондитерский	99,7	55,10	54,93	55,31	55,14
Орех кешью жареный, тертый	97,5	33,12	32,29	33,24	32,41
Эссенция ванильная	—	1,79	—	1,80	—
Краска красная	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	1051,87	988,45	1055,80	992,15
Выход	97,3	1000,0	973,0	1000,0	973,0

РЕЦЕПТУРА № 235

Карамель «ДЕТСКАЯ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, с добавлением молока, слабо просахаренная. Цвет от светло-желтого до коричневого. Начинка орехово-молочная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 120 штук завернутой карамели. Влажность $3,0 \pm 0,8\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	97,0	—	—	669,35	649,27
Начинка	97,0	—	—	335,68	325,61
Итого	—	—	—	1005,03	974,88
Выход	97,0	—	—	1000,0	970,0

Рецептура карамельной массы

На 669,35 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	639,86	638,90	428,29	427,65
Патока	78,0	253,35	197,61	169,58	132,27
Молоко сгущенное . . .	74,0	192,30	142,30	128,72	95,25
Добавление при разделке					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1087,51	978,81	727,93	655,17
Выход	97,0	1000,0	970,0	669,35	649,27
Влажность 3% (+0,5%; -1,0%)					

Рецептура начинки

На 335,68 кг

Сахарная пудра	99,85	412,43	411,81	138,44	138,23
Молоко сухое цельное .	95,0	284,71	270,47	95,57	90,79

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха жареное . .	97,5	184,26	179,65	61,85	60,30
Масло сливочное . . .	84,0	77,27	64,91	25,94	21,79
Масло кокосовое . . .	100,0	57,94	57,94	19,45	19,45
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1018,61	984,78	341,92	330,56
Выход	97,0	1000,0	970,0	335,68	325,61
Влажность $3 \pm 0,5\%$					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	428,29	427,65	429,76	429,11
Сахарная пудра	99,85	138,44	138,23	138,91	138,70
Патока	78,0	169,58	132,27	170,15	132,72
Молоко сгущенное . . .	74,0	128,72	95,25	129,15	95,57
Молоко сухое цельное .	95,0	95,57	90,79	95,90	91,10
Ядро ореха жареное . .	97,5	61,85	60,30	62,06	60,51
Масло сливочное . . .	84,0	25,94	21,79	26,02	21,86
Масло кокосовое . . .	100,0	19,45	19,45	19,52	19,52
Эссенция ванильная . .	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1069,85	985,73	1073,49	989,09
Выход	97,0	1000,0	970,0	1000,0	970,0

РЕЦЕПТУРА № 236

Карамель «ЧАЙКА», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая или тянутая, неокрашенная, с добавлением молока и сливочного масла. Начинка ореховая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 1,8% (+0,8%; -0,2%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	694,39	680,50
Начинка	98,72	—	—	310,62	306,64
Итого	—	—	—	1005,01	987,14
Выход	98,22	—	—	1000,0	982,2

Рецептура карамельной массы На 694,39 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	577,04	576,17	400,69	400,09
Патока	78,0	257,73	201,03	178,96	139,59
Молоко сгущенное . . .	74,0	251,80	186,33	174,85	129,39
Масло сливочное	84,0	29,99	25,19	20,82	17,49
Соль поваренная	96,5	0,20	0,19	0,14	0,13
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	4,03	—	2,80	—
Итого	—	1120,79	988,91	778,26	686,69
Выход	98,0	1000,0	980,0	694,39	680,50
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
		На 310,62 кг			
Сахарная пудра	99,85	527,53	526,74	163,86	163,61
Ядро ореха жареное . . .	97,5	487,68	475,49	151,48	147,70
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,62	—
Итого	—	1017,21	1002,23	315,96	311,31
Выход	98,72	1000,0	987,2	310,62	306,64
Влажность 1,3±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	400,69	400,09	402,11	401,51
Сахарная пудра	99,85	163,86	163,61	164,44	164,19
Патока	78,0	178,96	139,59	179,59	140,08
Молоко сгущенное	74,0	174,85	129,39	175,47	129,85
Масло сливочное	84,0	20,82	17,49	20,89	17,55
Ядро ореха жареное . . .	97,5	151,49	147,70	152,02	148,22
Соль поваренная	96,5	0,14	0,13	0,14	0,13
Эссенция ванильная . . .	—	3,42	—	3,43	—
Итого	—	1094,23	998,0	1098,09	1001,53
Выход	98,22	1000,0	982,2	1000,0	982,2

РЕЦЕПТУРА № 237

Карамель «ЛИСИЧКА» («ЛАПУТЕ»), завернутая

Форма удлиненно-овальная или подушечки. Оболочка нетянущая, неокрашенная, с добавлением молока. Начинка орехово-молочная. В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 2,6% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	641,46	628,63
Начинки	96,3	—	—	363,83	350,37
Итого	—	—	—	1005,29	979,00
Выход	97,41	—	—	1000,0	974,1

Рецептура карамельной массы На 641,46 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	717,07	715,99	459,97	459,28
Патока	78,0	311,27	242,79	199,67	155,74
Молоко цельное	12,0	251,06	30,13	161,05	19,33
Добавление					
Эссенция сливочная . . .	—	4,00	—	2,56	—
Итого	—	1283,40	988,91	823,25	634,35
Выход	98,0	1000,0	980,0	641,46	628,63
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 363,83 кг

Сахарная пудра	99,85	413,95	413,33	150,61	150,38
Ядро ореха кешью жареное	97,5	463,06	451,48	168,47	164,26
Молоко сгущенное	74,0	50,12	37,09	18,24	13,50
Масло сливочное	84,0	90,20	75,77	32,82	27,57
Эссенция сливочная . . .	—	2,01	—	0,73	—
Итого	—	1019,34	977,67	370,87	355,71
Выход	96,3	1000,0	963,0	363,83	350,37
Влажность 3,7 (+0,3%; -0,5%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	459,97	459,28	461,46	460,77
Сахарная пудра	99,85	150,61	150,38	151,10	150,87
Патока	78,0	199,67	155,74	200,32	156,25
Молоко цельное	12,0	161,05	19,33	161,57	19,39
Молоко сгущенное	74,0	18,24	13,50	18,30	13,54
Масло сливочное	84,0	32,82	27,57	32,93	27,66
Ядро ореха кешью жареное	97,5	168,47	164,26	169,02	164,79
Эссенция сливочная . . .	—	3,29	—	3,30	—
Итого	—	1194,12	990,06	1198,00	993,27
Выход	97,41	1000,0	974,1	1000,0	974,1

РЕЦЕПТУРА № 238

Карамель «ЭГЛУТЕ» («ЕЛОЧКА»), завернутая

В форме ракушек, с рисунком на поверхности, отформована на ротационных машинах. Оболочка тянутая, зеленого цвета. Начинка ореховое пралине, переслоенное карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 170 штук завернутой карамели. Влажность 2% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	783,0	767,34
Начинка	97,98	—	—	222,05	217,56
Итого	—	—	—	1005,05	984,90
Выход	98,0	—	—	1000,00	980,00

Рецептура карамельной массы

На 783 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,13	711,06	557,60	556,76
Патока	78,00	356,11	277,76	278,83	217,49
Добавления					
Эссенция лимонная	—	2,00	—	1,57	—
Краска	—	0,15	—	0,12	—
Итого	—	1070,39	988,82	838,12	774,25
Выход	98,00	1000,00	980,00	783,00	767,34
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 222,05 кг

Сахарная пудра	99,85	459,00	458,31	101,92	101,77
Порошок какао	95,0	48,32	45,90	10,73	10,19

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро ореха кешью жареное	97,5	89,94	87,69	19,97	19,47
Кондитерский жир	99,7	164,41	163,92	36,51	36,40
Вафли	95,5	244,13	233,14	54,21	51,77
Лимонная кислота	98,0	4,26	4,17	0,94	0,92
Лимонная эссенция	—	3,50	—	0,78	—
Итого	—	1013,56	993,13	225,06	220,52
Выход	97,98	1000,00	979,8	222,05	217,56
Влажность 2±1%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	557,60	556,76	562,45	561,61
Сахарная пудра	99,85	101,92	101,77	102,81	102,66
Патока	78,00	278,83	217,49	281,26	219,38
Порошок какао	95,00	10,73	10,19	10,82	10,28
Ядро ореха кешью жареное	97,5	19,97	19,47	20,14	19,64
Кондитерский жир	99,7	36,51	36,40	36,83	36,72
Вафли	95,5	54,21	51,77	54,68	52,22
Лимонная кислота	98,00	0,94	0,92	0,95	0,93
Краска	—	0,12	—	0,12	—
Лимонная эссенция	—	2,35	—	2,37	—
Итого	—	1063,18	994,77	1072,43	1003,44
Выход	98,00	1000,00	980,00	1000,00	980,00

РЕЦЕПТУРА № 239

Карамель «НОВАЯ», глазированная жировой глазурью, завернутая

Форма продолговатая с закругленными углами или прямоугольная. Оболочка с поверхности покрыта жировой глазурью. Начинка кунжутная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 80 штук завернутой карамели. Влажность $1,8 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура глазированной карамели					
Карамель неглазирован- ная	98,0	—	—	783,92	768,24
Жировая глазурь	99,0	—	—	221,11	218,90
Итого	—	—	—	1005,03	987,14
Выход	98,22	—	—	1000,0	982,2

Рецептура неглазированной карамели На 783,92 кг

Карамельная масса	98,0	672,98	659,52	527,56	517,01
Начинка	98,0	332,05	325,41	260,30	255,09
Итого	—	1005,03	984,93	787,86	772,10
Выход	98,0	1000,0	980,0	783,92	768,24

Рецептура карамельной массы На 527,56 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	684,07	683,04	360,89	360,35
Патока	78,0	342,03	266,78	180,44	140,74
Добавление					
Кунжут жареный, тертый с порошком какао	97,0	40,29	39,08	21,25	20,61
Итого	—	1066,39	988,90	562,58	521,70
Выход	98,0	1000,0	980,0	527,56	517,01

Рецептура кунжута жареного, тертого с порошком какао На 21,25 кг

Кунжут жареный, тертый	97,5	802,47	782,41	17,05	16,62
------------------------	------	--------	--------	-------	-------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Порошок какао	95,0	200,57	190,54	4,26	4,05
Итого	—	1003,04	972,95	21,31	20,67
Выход	97,0	1000,0	970,0	21,25	20,61

Рецептура начинки На 260,30 кг

Семя кунжутное жареное	97,5	512,14	499,34	133,31	129,98
Пралине кунжутное	98,3	491,97	483,61	128,06	125,88
Эссенция ванильная	—	8,00	—	2,08	—
Итого	—	1012,11	982,95	263,45	255,86
Выход	98,0	1000,0	980,0	260,3	255,09

Рецептура пралине кунжутного На 128,06 кг

Сахарная пудра	99,85	482,31	481,59	61,76	61,67
Кунжут жареный, тертый	97,5	482,31	470,25	61,76	60,22
Порошок какао	95,0	48,56	46,13	6,22	5,91
Итого	—	1013,18	997,97	129,74	127,80
Выход	98,3	1000,0	983,0	128,06	125,88

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	221,11	218,90	221,80	219,58
Сахар-песок	99,85	360,89	360,35	362,01	361,47
Сахарная пудра	99,85	61,76	61,67	61,95	61,86
Патока	78,0	180,44	140,74	180,99	141,17
Кунжут жареный	97,5	212,12	206,82	212,78	207,46
Порошок какао	95,0	10,48	9,96	10,52	9,99
Эссенция ванильная	—	2,08	—	2,09	—
Итого	—	1048,88	998,44	1052,14	1001,53
Выход	98,22	1000,0	982,2	1000,0	982,2

РЕЦЕПТУРА № 240

Карамель «ОРЕШЕК» в порошке какао

В форме орешка. Оболочка натянутая, неокрашенная. Начинка орехово-пращиновая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели. Влажность 1,2% (+1,4%; -0,2%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Карамель необсыпанная	98,21	—	—	957,00	939,87
Смесь какао	97,20	—	—	40,00	38,88
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	6,00	5,99
Итого	—	—	—	1003,00	984,74
Выход	98,18	—	—	1000,00	981,80

Рецептура карамели без обсыпки На 957,00 кг

Карамельная масса	98,00	711,84	697,60	681,23	667,61
Начинка	98,72	293,19	289,44	280,58	276,99
Итого	—	1005,03	987,04	961,81	944,60
Выход	98,21	1000,0	982,10	957,0	939,87

Рецептура карамельной массы На 681,23 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	485,19	484,46
Патока	78,00	356,11	277,76	242,59	189,22
Добавление					
Эссенции ванильная	—	2,00	—	1,36	—
Итого	—	1070,33	988,91	729,14	673,68
Выход	98,0	1000,0	980,0	681,23	667,61
Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 280,58 кг

Приготовление пралине

Сахарная пудра	99,85	527,53	526,74	148,01	147,79
Лещинное ядро жареное	97,50	487,69	475,50	136,84	133,42

Добавление

Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,56	—
------------------------------	---	------	---	------	---

Итого	—	1017,22	1002,24	285,41	281,21
-----------------	---	---------	---------	--------	--------

Выход	98,72	1000,0	987,2	280,58	276,99
-----------------	-------	--------	-------	--------	--------

Влажность 1,3±0,3%

Рецептура смеси какао

На 40,0 кг

Сахарная пудра	99,85	505,00	504,24	20,20	20,17
Порошок какао	95,0	277,75	263,86	11,11	10,55
Какавелла	94,0	227,25	213,61	9,09	8,55

Итого	—	1010,00	981,71	40,40	39,27
-----------------	---	---------	--------	-------	-------

Выход	97,2	1000,0	972,0	40,0	38,88
-----------------	------	--------	-------	------	-------

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	491,19	490,45	491,42	490,68
Сахарная пудра	99,85	168,21	167,96	168,29	168,04
Патока	78,0	242,59	189,22	242,70	189,31
Лещинное ядро жареное	97,5	136,84	133,42	136,90	133,48
Порошок какао	95,0	11,11	10,55	11,12	10,56
Какавелла	94,0	9,09	8,54	9,09	8,54
Эссенция ванильная	—	1,92	—	1,92	—
Итого	—	1060,95	1000,14	1061,44	1000,61
Выход	98,18	1000,0	981,8	1000,0	981,8

РЕЦЕПТУРА № 241

Карамель «ЭСМЕРАЛЬДА», открытая,
в воздухонепроницаемой таре.

В форме подушечки. Оболочка тянутая, золотистого цвета с коричневыми жилками. Начинка ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность карамели 1,8% (+0,9%; — 0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	764,53	749,24
Начинка	98,72	—	—	240,48	237,40
Итого	—	—	—	1005,01	986,64
Выход	98,17	—	—	1000,0	981,7

Рецептура карамельной массы

На 764,53 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,26	708,20	542,25	541,44
Патока	78,0	354,63	276,61	271,13	211,48
Добавления					
Сахар-песок на жженку	99,85	4,10	4,09	3,13	3,12
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,53	—
Итого	—	1069,99	988,90	818,04	756,04
Выход	98,0	1000,0	980,0	764,53	749,24
Влажность 2% (+1,0%; — 0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 240,48 кг

Сахарная пудра	99,85	527,52	526,73	126,86	126,67
Ядро ореха кешью жареное, тертое	97,5	462,06	450,51	111,12	108,34
Жир кондитерский	99,7	25,07	24,99	6,03	6,01
Эссенция ванильная	—	2,01	—	0,48	—
Итого	—	1016,66	1002,23	244,49	241,02
Выход	98,72	1000,0	987,2	240,48	237,4
Влажность 1,3±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	545,38	544,56	547,27	546,45
Сахарная пудра	99,85	126,86	126,67	127,30	127,11
Патока	78,0	271,13	211,48	272,07	212,21
Ядро ореха кешью жареное, тертое	97,5	111,12	108,34	111,50	108,71
Жир кондитерский	99,7	6,03	6,01	6,05	6,03
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1062,53	997,06	1066,21	1000,51
Выход	98,17	1000,0	981,7	1000,0	981,7

РЕЦЕПТУРА № 242

Карамель «МОККО», открытая в воздухопроницаемой таре

В форме кофейных зерен. Оболочка нетяннутая, с добавлением тертого какао. Начинка ореховая.

В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели. Влажность 1,9% (+0,6%; — 0,7%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	554,60	543,51
Начинка	98,7	—	—	448,25	442,42
Итого	—	—	—	1002,85	985,93
Выход	98,1	—	—	1000,0	981,0

Рецептура карамельной массы

На 554,60 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,38	705,32	391,76	391,17
Патока	78,0	353,17	275,47	195,87	152,78
Добавления					
Тертое какао	97,4	8,34	8,12	4,62	4,50
Эссенция кофейная	—	2,02	—	1,12	—
Итого	—	1069,91	988,91	593,37	548,45
Выход	98,0	1000,0	980,0	554,6	543,51
Влажность 2,0% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 448,25 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	503,85	503,09	225,85	225,51
Ядро лецинного ореха жареное	97,5	463,70	452,11	207,85	202,65

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавления					
Кофейная паста	93,33	50,19	46,84	22,50	21,00
Эссенция кофейная	—	2,00	—	0,90	—
Итого	—	1019,74	1002,04	457,10	449,16
Выход	98,7	1000,0	987,0	448,25	442,42
Влажность 1,3±0,5%					

Рецептура кофейной пасты

На 22,50 кг

Кофе натуральный	98,0	676,80	663,26	15,23	14,93
Масло сливочное	84,0	338,40	284,26	7,61	6,39
Итого	—	1015,20	947,52	22,84	21,32
Выход	93,33	1000,0	933,3	22,5	21,0

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	391,76	391,17	392,50	391,91
Сахарная пудра	99,85	225,85	225,51	226,27	225,93
Патока	78,00	195,87	152,78	196,24	153,07
Ядро лецинного ореха жареное	97,50	207,85	202,65	208,24	203,03
Тертое какао	97,40	4,62	4,50	4,63	4,51
Кофе натуральный	98,00	15,23	14,93	15,27	14,96
Масло сливочное	84,00	7,61	6,39	7,62	6,40
Эссенция кофейная	—	2,02	—	2,02	—
Итого	—	1050,81	997,93	1052,79	999,81
Выход	98,1	1000,0	981,0	1000,0	981,0

РЕЦЕПТУРА № 243

Карамель «КИТАЙСКИЙ ОРЕШЕК», открытая,
в воздухопроницаемой таре

В форме китайского ореха (арахиса). Оболочка тянутая, золотистого цвета. Начинка орехово-пралиновая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 180 штук карамели. Влажность $1,8 \pm 1,0\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	729,49	714,90
Начинка	98,72	—	—	275,57	272,04
Итого	—	—	—	1005,06	986,94
Выход	98,2	—	—	1000,0	982,0

Рецептура карамельной массы

На 729,49 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	519,56	518,78
Патока	78,0	356,10	277,76	259,77	202,62
Добавления					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,46	—
Краска желтая	—	0,50	—	0,36	—
Итого	—	1070,82	988,91	781,15	721,40
Выход	98,0	1000,0	980,0	729,49	714,90
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 275,57 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	527,53	526,74	145,37	145,15
Ядра орехов (абрикосо- вые или кешью) жарен- ные, тертые	97,5	487,70	475,51	134,40	131,04
Добавления					
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	0,55	—
Итого	—	1017,23	1002,25	280,32	276,19
Выход	98,72	1000,0	987,2	275,57	272,04
Влажность $1,3 \pm 0,5\%$					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	519,56	518,78	521,24	520,46
Сахарная пудра	99,85	145,37	145,15	145,84	145,62
Патока	78,0	259,77	202,62	260,61	203,28
Ядра орехов (абрикосо- вые или кешью) жарен- ные, тертые	97,5	134,40	131,04	134,83	131,46
Эссенция ванильная . .	—	2,01	—	2,02	—
Краска желтая	—	0,36	—	0,36	—
Итого	—	1061,47	997,59	1064,90	1000,82
Выход	98,2	1000,0	982,0	1000,0	982,0

РЕЦЕПТУРА № 244

Карамель «РАКУШКИ» (с кофе),
открытая, в воздухопроницаемой таре

В форме ракушек. Оболочка тянутая, золотистого цвета с коричневыми жилками из нетянутой массы. Начинка кофейно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 220 штук карамели. Влажность 1,8% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	754,52	739,43
Начинка	98,8	—	—	250,51	247,50
Итого	—	—	—	1005,03	986,93
Выход	98,2	1000,0	982,0	1000,0	982,0

Рецептура карамельной массы

На 754,52 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	710,78	709,71	536,30	535,49
Патока	78,0	355,39	277,20	268,15	209,16
Добавления					
Жженка	80,0	2,50	2,00	1,89	1,51
Эссенция кофейная	—	4,00	—	3,02	—
Итого	—	1072,67	988,91	809,36	746,16
Выход	98,0	1000,0	980,0	754,52	739,43

Влажность 2% (+1,0%;
-0,5%)

Рецептура начинки

На 250,51 кг

Сахарная пудра	99,85	512,47	511,70	128,38	128,19
Ядро ореха кешью жареное, тертое	97,5	446,92	435,75	111,96	109,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Жир кондитерский	99,7	26,25	26,17	6,57	6,55
Кофе молотый	98,0	30,03	29,43	7,52	7,37
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,5	—
Итого	—	1017,67	1003,05	254,93	251,27
Выход	98,8	1000,0	988,0	250,51	247,50

Влажность 1,2±0,5%

Рецептура жженки

На 1,89 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	1,53	1,53
Выход	80,0	1000,0	800,0	1,89	1,51

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	537,83	537,02	539,64	538,83
Сахарная пудра	99,85	128,38	128,19	128,81	128,62
Патока	78,0	268,15	209,16	269,06	209,87
Ядро ореха кешью жареное, тертое	97,5	111,96	109,16	112,34	109,53
Жир кондитерский	99,7	6,57	6,55	6,59	6,57
Кофе молотый	98,0	7,52	7,37	7,55	7,40
Эссенция ванильная	—	0,50	—	0,50	—
Эссенция кофейная	—	3,02	—	3,03	—
Итого	—	1063,93	997,45	1067,52	1000,82
Выход	98,2	1000,0	982,0	1000,0	982,0

РЕЦЕПТУРА № 245

Карамель «ЯНТАРНАЯ», открытая,
в воздухонепроницаемой таре

Форма квадратная. Оболочка тянутая, желтого цвета. Начинка ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 240 штук. Влажность 1,86% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	802,41	786,36
Начинка	98,72	—	—	200,6	198,03
Итого	—	—	—	1003,01	984,39
Выход	98,14	—	—	1000,0	981,40

Рецептура карамельной массы

На 802,41 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	715,22	711,15	571,49	570,63
Патока	78,0	356,11	277,77	285,75	222,89
Добавления					
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	1,6	—
Краска желтая	—	0,2	—	0,16	—
Итого	—	1070,53	988,92	859,00	793,52
Выход	98,0	1000,0	980,0	802,41	786,36

Влажность 2,0% (+1,%;
-0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура начинки

На 200,6 кг

Приготовление пирлине					
Сахарная пудра	99,85	527,0	526,21	105,72	105,56
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	487,02	475,02	97,70	95,26
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	0,40	—
Итого	—	1016,22	1001,23	203,82	200,82
Выход	98,72	1000,0	987,20	200,6	198,03

Влажность 1,28±0,3%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	571,49	570,63	574,83	573,97
Сахарная пудра	99,85	105,72	105,56	106,34	106,18
Патока	78,0	285,75	222,89	287,42	224,19
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	97,70	95,26	98,32	95,86
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	2,0	—
Краска желтая	—	0,16	—	0,16	—
Итого	—	1062,82	994,34	1069,07	1000,2
Выход	98,14	1000,0	981,40	1000,0	981,4

ХII. КАРАМЕЛЬ С ШОКОЛАДНО-ОРЕХОВЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 246

Карамель «РАЧКИ», завернутая

Форма удлиненно-овальная или в виде подушечки, кирпичика. Оболочка нежно-красного цвета с темно-красными жилками. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 2,0% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	672,54	659,09
Начинка	98,11	—	—	337,28	330,91
Итого	—	—	—	1009,82	990,00
Выход	98,04	—	—	1000,0	980,4

Рецептура карамельной массы

На 672,54 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,21	711,14	478,99	478,27
Патока	78,0	356,11	277,76	239,50	186,81
Добавления					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,35	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1071,07	988,90	720,34	665,08
Выход	98,0	1000,0	980,0	672,54	659,09

Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 337,28 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	498,70	497,95	168,20	167,95
Тертое какао	97,4	129,60	126,23	43,71	42,57
Масло сливочное	84,0	36,04	30,27	12,16	10,21
Ядро ореха жареное . . .	97,5	350,35	341,59	118,17	115,22
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	0,67	—
Итого	—	1016,69	996,04	342,91	335,95
Выход	98,11	1000,0	981,1	337,28	330,91

Влажность 1,9±0,5%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	478,99	478,27	480,65	479,93
Сахарная пудра	99,85	168,20	167,95	168,78	168,53
Патока	78,0	239,50	186,81	240,33	187,46
Тертое какао	97,4	43,71	42,57	43,86	42,72
Масло сливочное	84,0	12,16	10,21	12,20	10,25
Ядро ореха жареное . . .	97,5	118,17	115,22	118,58	115,62
Эссенция ванильная . . .	—	2,02	—	2,03	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1063,25	1001,03	1066,93	1004,51
Выход	98,04	1000,0	980,4	1000,0	980,4

РЕЦЕПТУРА № 247

Карамель «ЗАРЯ», завернутая

Форма овальная. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 2,0% (+0,8%; — 0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . .	98,0	—	—	672,54	659,09
Начинка	98,11	—	—	337,28	330,91
Итого	—	—	—	1009,82	990,00
Выход	98,04	—	—	1000,0	980,4

Рецептура карамельной массы

На 672,54 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,21	711,14	478,99	478,27
Патока	78,0	356,11	277,76	239,50	186,81
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,35	—
Итого	—	1070,32	988,90	719,84	665,08
Выход	98,0	1000,0	980,0	672,54	659,09
Влажность 2% (+1,0%; — 0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 337,28 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	498,70	497,95	168,20	167,95
Тертое какао	97,4	129,60	126,23	43,71	42,57
Масло сливочное	84,0	36,04	30,27	12,16	10,21
Ядро арахиса жареное . . .	97,5	350,35	341,59	118,17	115,22
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1016,69	996,04	342,91	335,95
Выход	98,11	1000,0	981,1	337,28	330,91
Влажность 1,9±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавершенной карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	478,99	478,27	480,65	479,93
Сахарная пудра	99,85	168,20	167,95	168,78	168,53
Патока	78,0	239,50	186,81	240,33	187,46
Тертое какао	97,4	43,71	42,57	43,86	42,72
Масло сливочное	84,0	12,16	10,21	12,20	10,25
Ядро арахиса жареное . . .	97,5	118,17	115,22	118,58	115,62
Эссенция ванильная	—	2,02	—	2,03	—
Итого	—	1062,75	1001,03	1066,43	1004,51
Выход	98,04	1000,0	980,4	1000,0	980,4

РЕЦЕПТУРА № 248

Карамель «ГУСИНЫЕ ЛАПКИ», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянущая, розового цвета. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой. В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 1,7% (+0,8%, — 0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	672,50	659,05
Начинка	98,94	—	—	337,25	333,68
Итого	—	—	—	1009,75	992,73
Выход	98,31	—	—	1000,0	983,1

Рецептура карамельной массы На 672,5 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	478,97	478,25
Патока	78,0	356,11	277,76	239,48	186,79
Добавления					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,35	—
Краска красная	—	0,15	—	0,10	—
Итого	—	1070,48	988,91	719,90	665,04
Выход	98,0	1000,0	980,0	672,5	659,05
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки На 337,25 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	284,48	284,05	95,94	95,79
Тертое какао	97,4	189,40	184,48	63,88	62,22

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	80,08	80,08	27,01	27,01
Миндаль жареный с сахаром	99,0	460,45	455,85	155,29	153,74
Добавление					
Эссенция ванильная	—	1,97	—	0,66	—
Итого	—	1016,38	1004,46	342,78	338,76
Выход	98,94	1000,0	989,4	337,25	333,68
Влажность 1,1±0,3%					

Рецептура миндаля, жаренного с сахаром На 155,29 кг

Миндаль подсушенный	96,0	338,16	324,63	52,51	50,42
Сахар-песок	99,85	669,34	668,34	103,94	103,78
Итого	—	1007,50	992,97	156,45	154,20
Выход	99,0	1000,0	990,0	155,29	153,74

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	582,91	582,04	584,66	583,78
Сахарная пудра	99,85	95,94	95,79	96,22	96,08
Патока	78,0	239,48	186,79	240,19	187,35
Тертое какао	97,4	63,88	62,22	64,08	62,41
Масло какао	100,0	27,01	27,01	27,09	27,09
Миндаль подсушенный	96,0	52,51	50,41	52,67	50,56
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Краска красная	—	0,10	—	0,10	—
Итого	—	1063,84	1004,26	1067,03	1007,27
Выход	98,31	1000,0	983,1	1000,0	983,1

РЕЦЕПТУРА № 249

Кармель «СИБИРЬ», завернутая

В форме плоской подушечки. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 120 штук завернутой карамели. Влажность 1,67% (+0,8%; -0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	674,70	661,21
Начинка	99,0	—	—	335,00	331,65
Итого	—	—	—	1009,70	992,86
Выход	98,33	—	—	1000,0	983,30

Рецептура карамельной массы

На 674,7 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	706,34	705,28	476,57	475,86
Патока	78,00	353,17	275,47	238,28	185,86
Добавления					
Тертое какао	97,4	8,38	8,16	5,65	5,50
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,35	—
Итого	—	1069,89	988,91	721,85	667,22
Выход	98,0	1000,00	980,00	674,70	661,21
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	584,87	583,99	195,93	195,64
Тертое какао	97,40	229,32	223,36	76,82	74,82
Масло какао	100,00	100,12	100,12	33,54	33,54
Ядро лецинного ореха жареное	97,5	100,11	97,61	33,54	32,70
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1016,42	1005,08	340,50	336,70
Выход	99,0	1000,00	990,00	335,00	331,65
Влажность 1±0,3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	476,57	475,86	478,31	477,59
Сахарная пудра	99,85	195,93	195,64	196,65	196,35
Патока	78,00	238,28	185,86	239,14	186,53
Тертое какао	97,40	82,47	80,32	82,76	80,61
Ядро лецинного ореха жареное	97,50	33,54	32,70	33,66	32,82
Масло какао	100,00	33,54	33,54	33,66	33,66
Эссенция ванильная . . .	—	2,02	—	2,03	—
Итого	—	1062,35	1003,92	1066,21	1007,56
Выход	98,33	1000,00	983,30	1000,0	983,30

РЕЦЕПТУРА № 250

Карамель «КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ», завернутая

В форме плоской подушечки. Оболочка тянутая, розового цвета. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 1,67% (+0,7%; -0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	659,74	646,55
Начинка	98,94	—	—	350,00	346,29
Итого	—	—	—	1009,74	992,84
Выход	98,33	—	—	1000,00	983,30

Рецептура карамельной массы

На 659,74 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	469,88	469,18
Патока	78,0	356,11	277,76	234,94	183,25
Добавления					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,32	—
Краска красная	—	0,75	—	0,49	—
Итого	—	1071,08	988,91	706,63	652,43
Выход	98,0	1000,00	980,00	659,74	646,55
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,0 кг

Приготовление пралине					
Тертое какао	97,4	59,82	58,26	20,94	20,40
Масло какао	100,0	40,04	40,04	14,01	14,01

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло кокосовое	100,0	20,02	20,02	7,01	7,01
Миндаль жареный с сахаром	99,0	895,10	886,15	313,29	310,16
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	0,70	—
Итого	—	1016,98	1004,47	355,95	351,58
Выход	98,94	1000,00	989,40	350,00	346,29
Влажность 1,1±0,5%					

Рецептура миндаля жареного с сахаром

На 313,29 кг

Миндаль подсушенный . .	96,0	338,16	324,63	105,94	101,70
Сахар-песок	99,85	669,35	668,35	209,70	209,39
Итого	—	1007,51	992,98	315,64	311,09
Выход	99,0	1000,00	990,00	313,29	310,16

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	679,58	678,56	681,30	680,28
Патока	78,00	234,94	183,25	235,53	183,71
Тертое какао	97,40	20,94	20,40	21,00	20,45
Масло какао	100,00	14,01	14,01	14,05	14,05
Масло кокосовое	100,00	7,01	7,01	7,03	7,03
Миндаль подсушенный . .	96,00	105,94	101,70	106,21	101,96
Эссенция ванильная . . .	—	2,02	—	2,03	—
Краска красная	—	0,49	—	0,49	—
Итого	—	1064,93	1004,93	1067,64	1007,48
Выход	98,33	1000,00	983,30	1000,00	983,30

РЕЦЕПТУРА № 251

Карамель «БУРЕВЕСТНИК», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 1,83% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	670,03	656,63
Начинка	98,5	—	—	335,00	329,98
Итого	—	—	—	1005,03	986,61
Выход	98,17	—	—	1000,0	981,70

Рецептура карамельной массы

На 670,03 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	708,4	707,34	474,65	473,94
Патока	78,00	354,2	276,28	237,32	185,11
Добавления при разделке					
Порошок какао	95,00	5,6	5,32	3,75	3,56
Эссенция ванильная	—	2,0	—	1,34	—
Итого	—	1070,2	988,94	717,06	662,61
Выход	98,0	1000,0	980,0	670,03	656,63
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Сахарная пудра	99,85	525,75	524,96	176,13	175,87
Масло кокосовое	100,00	218,48	218,48	73,19	73,19
Порошок какао	95,00	232,45	220,83	77,87	73,98
Ядро ореха тертое, жареное	97,50	30,42	29,66	10,19	9,94
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1009,10	993,93	338,05	332,98
Выход	98,5	1000,00	985,00	335,00	329,98
Влажность 1,5±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	474,65	473,94	477,56	476,84
Сахарная пудра	99,85	176,13	175,87	177,22	176,95
Патока	78,00	237,32	185,11	238,78	186,25
Масло кокосовое	100,00	73,19	73,19	73,64	73,64
Порошок какао	95,00	81,62	77,54	82,13	78,02
Ядро ореха тертое, жареное	97,50	10,19	9,94	10,26	10,00
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1055,11	995,59	1061,61	1001,70
Выход	98,17	1000,0	981,70	1000,0	981,70

РЕЦЕПТУРА № 252

Карамель «РАКОВЫЕ ШЕЙКИ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка тянутая, нежно-красного цвета с темно-красными нетяннутыми жилками. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 120 штук завернутой карамели. Влажность 1,7% (+0,8%; -0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	657,44	644,29
Начинка	98,94	—	—	352,38	348,64
Итого	—	—	—	1009,82	992,93
Выход	98,33	—	—	1000,0	983,30

Рецептура карамельной массы

На 657,44 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	468,24	467,54
Патока	78,0	356,11	277,76	234,12	182,61
Добавления					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,32	—
Краска красная	—	0,75	—	0,49	—
Итого	—	1071,08	988,91	704,17	650,15
Выход 2% (+1,0%; -0,5%)	98,0	1000,0	980,0	657,44	644,29

Рецептура начинки

На 352,38 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	284,48	284,05	100,24	100,09
Тертое какао	97,4	189,40	184,48	66,74	65,00

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	80,08	80,08	28,22	28,22
Миндаль жареный с сахаром	99,0	460,47	455,86	162,26	160,64
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	0,71	—
Итого	—	1016,43	1004,47	358,17	353,95
Выход	98,94	1000,0	989,4	352,38	348,64
Влажность 1,1±0,3%					

Рецептура миндаля жареного с сахаром

На 162,26 кг

Миндаль подсушенный . .	96,0	338,16	324,63	54,87	52,67
Сахар-песок	99,85	669,34	668,34	108,61	108,45
Итого	—	1007,50	992,97	163,48	161,12
Выход	99,0	1000,0	990,0	162,26	160,64

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	576,85	575,98	578,52	577,65
Сахарная пудра	99,85	100,24	100,09	100,53	100,38
Патока	78,0	234,12	182,61	234,78	183,13
Тертое какао	97,4	66,74	65,00	66,93	65,19
Масло какао	100,0	28,22	28,22	28,30	28,30
Миндаль подсушенный . .	96,0	54,87	52,67	55,02	52,82
Эссенция ванильная . . .	—	2,03	—	2,04	—
Краска красная	—	0,49	—	0,50	—
Итого	—	1063,56	1004,57	1066,62	1007,47
Выход	98,33	1000,0	983,3	1000,0	983,3

РЕЦЕПТУРА № 253

Кармель «БОН-БОН», завернутая

В форме продолговатого прямоугольника или овальной. Вырабатывается на формующе-заверточной машине или ротационной машине. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета.

Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 225 штук при выработке на КФЗ и не менее 115 штук при выработке на ротационной машине. Влажность 2,5% (+0,7%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура кармелл

Карамельная масса	97,0	—	—	737,99	715,85
Начинка	99,0	—	—	271,82	269,10
Итого	—	—	—	1009,81	984,95
Выход	97,54	—	—	1000,0	975,4

Рецептура карамельной массы

На 737,99 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	676,30	675,28	499,10	498,35
Патока	78,0	338,15	263,76	249,55	194,65
Добавления					
Тертое какао	97,4	40,83	39,77	30,13	29,35
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,48	—
Итого	—	1057,28	978,81	780,26	722,35
Выход	97,0	1000,0	970,0	737,99	715,85
Влажность 3% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 271,82 кг

Сахарная пудра	99,85	584,82	583,94	158,97	158,73
Тертое какао	97,4	229,30	223,34	62,33	60,71
Масло какао	100,0	100,19	100,19	27,23	27,23
Ядро лецинного ореха жареное	97,5	100,10	97,60	27,21	26,53
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,54	—
Итого	—	1016,41	1005,07	276,28	273,20
Выход	99,0	1000,0	990,0	271,82	269,1
Влажность 1±0,3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой кармелл, кг	
		в натуре	с сухих веществ	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	499,10	498,35	501,02	500,27
Сахарная пудра	99,85	158,97	158,73	159,58	159,34
Патока	78,0	249,55	194,65	250,51	195,40
Тертое какао	97,4	92,46	90,06	92,82	90,41
Масло какао	100,0	27,23	27,23	27,34	27,34
Ядро лецинного ореха жареное	97,5	27,21	26,53	27,31	26,63
Эссенция ванильная	—	2,02	—	2,03	—
Итого	—	1056,54	995,55	1060,61	999,39
Выход	97,54	1000,0	975,4	1000,0	975,4

РЕЦЕПТУРА № 254

Карамель «ЗОЛОТОЙ КОЛОС», завернутая

В форме круглого батончика. Оболочка тянутая, шоколадного цвета. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 85 штук завернутой карамели. Влажность карамели 1,5% (+0,6%; -0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	506,39	496,26
Начинка	98,97	—	—	503,37	498,19
Итого	—	—	—	1009,76	994,45
Выход	98,48	—	—	1000,0	984,80

Рецептура карамельной массы

На 506,39 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	703,32	702,27	356,15	355,62
Патока	78,0	351,66	274,29	178,08	138,90
Добавления					
Тертое какао	97,4	12,68	12,35	6,42	6,25
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,01	—
Итого	—	1069,66	988,91	541,66	500,77
Выход	98,0	1000,0	980,0	506,39	496,26
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 503,37 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	591,73	590,84	297,86	297,41
Тертое какао	97,4	189,43	184,50	95,35	92,87

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	80,09	80,09	40,31	40,31
Ядро ореха тертое, жареное	97,5	153,17	149,34	77,10	75,17
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,01	—
Итого	—	1016,42	1004,77	511,63	505,76
Выход	98,97	1000,0	989,70	503,37	498,19
Влажность 1,0±0,3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	356,15	355,62	357,04	356,50
Сахарная пудра	99,85	297,86	297,41	298,60	298,15
Патока	78,0	178,08	138,90	178,51	139,24
Тертое какао	97,4	101,77	99,12	102,01	99,36
Масло какао	100,0	40,31	40,31	40,41	40,41
Ядро ореха тертое, жареное	97,5	77,10	75,17	77,29	75,36
Эссенция ванильная	—	2,02	—	2,02	—
Итого	—	1053,29	1006,53	1055,88	1009,02
Выход	98,48	1000,0	984,8	1000,0	984,8

РЕЦЕПТУРА № 255

Карамель «МАЯК» («ШВИТУРИС»), завернутая

Форма удлиненно-овальная или в виде подушечки. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка шоколадно-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность $1,9 \pm 0,6\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	644,31	631,42
Начинка	98,4	—	—	365,44	359,59
Итого	—	—	—	1009,75	991,01
Выход	98,14	—	—	1000,0	981,4

Рецептура карамельной массы

На 644,31 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	458,89	458,20
Патока	78,0	356,11	277,76	229,44	178,96
Добавление					
Эссенция миндальная . . .	—	4,00	—	2,58	—
Итого	—	1072,33	988,91	690,91	637,16
Выход	98,0	1000,0	980,0	644,31	631,42
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 365,44 кг

Сахарная пудра	99,85	414,46	413,84	151,46	151,23
Ядро ореха кешью жареное, тертое	97,5	500,57	488,05	182,93	178,36
Порошок какао	95,0	60,06	57,06	21,95	20,85
Масло кокосовое	100,0	40,04	40,04	14,63	14,63
Эссенция миндальная . . .	—	2,00	—	0,73	—
Итого	—	1017,13	998,99	371,70	365,07
Выход	98,4	1000,0	984,0	365,44	359,59
Влажность $1,6 \pm 0,3\%$					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	458,89	458,20	460,40	459,71
Сахарная пудра	99,85	151,46	151,23	151,96	151,73
Патока	78,0	229,44	178,96	230,20	179,55
Ядро ореха кешью жареное, тертое	97,5	482,93	178,36	183,53	178,94
Порошок какао	95,0	21,95	20,85	22,02	20,92
Кокосовое масло	100,0	14,63	14,63	14,68	14,68
Эссенция миндальная . . .	—	3,31	—	3,32	—
Итого	—	1062,61	1002,23	1066,11	1005,53
Выход	98,14	1000,0	981,4	1000,0	981,4

РЕЦЕПТУРА № 256

Карамель «МАЛЫШКА», завернутая

Форма удлиненно-овальная или в виде «лопатки». Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка шоколадно-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 5,3% (+0,7%; -1,0%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,08	654,72
Начинка	88,0	—	—	335,03	294,83
Итого	—	—	—	1003,11	949,55
Выход	94,67	—	—	1000,0	946,7

Рецептура карамельной массы

На 668,08 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	475,82	475,11
Патока	78,0	356,10	277,76	237,90	185,56
Добавления					
Эссенция ванильная . . .	—	1,0	—	0,67	—
Эссенция ромовая	—	2,0	—	1,34	—
Итого	—	1071,32	988,91	715,73	660,67
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,08	654,72
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура иачики

На 335,03 кг

Варка иачики					
Сахар-песок	99,85	387,45	386,87	129,81	129,62
Патока	78,0	114,96	89,67	38,52	30,05

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавления					
Тертое какао	97,4	108,64	105,82	36,40	35,45
Ядро ореха жареное . . .	97,5	278,94	271,97	93,45	91,11
Масло сливочное	84,0	40,10	33,68	13,43	11,28
Эссенция ванильная . . .	—	1,0	—	0,33	—
Эссенция ромовая	—	2,0	—	0,67	—
Итого	—	933,09	888,01	312,61	297,51
Выход	88,0	1000,0	880,0	335,03	294,83
Влажность 12,0±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	605,63	604,72	610,16	609,24
Патока	78,0	276,42	215,61	278,49	217,22
Тертое какао	97,4	36,40	35,45	36,67	35,72
Ядро ореха жареное . . .	97,5	93,45	91,11	94,14	91,79
Масло сливочное	84,0	13,43	11,28	13,52	11,36
Эссенция ванильная . . .	—	1,00	—	1,01	—
Эссенция ромовая	—	2,01	—	2,03	—
Итого	—	1028,34	958,17	1036,02	965,33
Выход	94,67	1000,0	946,7	1000,0	946,7

РЕЦЕПТУРА № 257

Карамель «ВАРШАВСКАЯ», завернутая

Форма удлинено-овальная. Оболочка тянутая, светло-шоколадного цвета. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность $1,84 \pm 1\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	98,5	—	—	330,0	325,05
Итого	—	—	—	1003,0	984,59
Выход	98,16	—	—	1000,0	981,60

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Сахар-песок	99,85	705,83	704,77	475,02	474,31
Патока	78,0	352,92	275,28	237,51	185,26
Тертое какао	97,4	5,00	4,87	3,37	3,28
Жженка	80,0	5,00	4,00	3,37	2,70
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	1,35	—
Итого	—	1070,75	988,92	720,62	665,55
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54

Влажность 2% (+1%;
—0,5%)

Рецептура начинки

На 330,0 кг

Сахарная пудра . . .	99,85	527,22	526,43	173,98	173,72
Кокосовое масло . . .	100,0	220,0	220,0	72,60	72,60

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Порошок какао	95,0	240,0	228,00	79,20	75,24
Орех тертый, жареный . .	97,5	20,0	19,50	6,60	6,44
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	0,66	—
Итого	—	1009,22	993,93	333,04	328,00
Выход	98,5	1000,0	985,00	330,0	325,05

Влажность $1,5 \pm 0,5\%$

Приготовление жженки

На 3,37 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	2,73	2,73
Выход	80,00	1000,0	800,0	3,37	2,70

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	477,75	477,03	481,3	480,6
Сахарная пудра	99,85	173,98	173,72	175,3	175,0
Патока	78,0	237,51	185,26	239,2	186,6
Порошок какао	95,0	79,20	75,24	79,8	75,8
Тертое какао	97,4	3,37	3,28	3,4	3,31
Масло кокосовое	100,0	72,60	72,60	73,1	73,1
Орех тертый, жареный . .	97,5	6,60	6,44	6,7	6,5
Эссенция ванильная . . .	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1053,02	993,57	1060,82	1000,91
Выход	98,16	1000,0	981,60	1000,0	981,6

РЕЦЕПТУРА № 258

Карамель «ЗАЙЧИК», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, золотистого цвета. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой. В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 1,97% (+0,9%; -0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка	98,1	—	—	330,00	323,73
Итого	—	—	—	1003,00	983,27
Выход	98,03	—	—	1000,00	980,30

Рецептура карамельной массы На 673,00 кг

Сахар-песок	99,85	709,90	708,84	477,76	477,04
Патока	78,0	354,95	276,86	238,88	186,33
Жженка	80,0	4,0	3,20	2,69	2,15
Ванильная эссенция . . .	—	2,00	—	1,35	—
Итого	—	1070,85	988,90	720,68	665,52
Выход	98,0	1000,0	980,00	673,00	659,54

Влажность 2% (+1%; -0,5%)

Рецептура жженки На 2,69 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	2,18	2,18
Выход	80,0	1000,0	800,0	2,69	2,15

Рецептура начинки На 330,00 кг

Сахарная пудра	99,85	495,58	494,84	163,34	163,29
------------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Тертый жареный орех кешью	97,5	380,00	370,50	125,40	122,27
Тертое какао	97,4	100,0	97,40	33,00	32,14
Сливочное масло	84,00	40,00	33,60	13,20	11,09
Ванильная эссенция . . .	—	2,00	—	0,66	—
Итого	—	1017,58	996,34	335,80	328,79
Выход	98,1	1000,0	981,0	330,00	323,73

Влажность 1,9±0,5%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	479,94	479,22	484,7	483,9
Сахарная пудра	99,85	163,54	163,29	165,1	164,9
Патока	78,0	238,88	186,33	241,2	188,1
Тертый жареный орех кешью	97,5	125,40	122,27	126,9	123,7
Тертое какао	97,4	33,00	32,14	33,2	32,34
Сливочное масло	84,0	13,20	11,09	13,3	11,2
Ванильная эссенция . . .	—	2,01	—	2,01	—
Итого	—	1055,97	994,34	1066,41	1004,14
Выход	98,03	1000,0	980,30	1000,0	980,3

РЕЦЕПТУРА № 259

Карамель «БАЛТИЙСКАЯ», завернутая

В форме батончика. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка шоколадно-ореховая с добавлением цуката.

В 1 кг содержится не менее 210 штук завернутой карамели. Влажность 2,33% (+1%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	752,26	737,21
Начинка	96,7	—	—	250,70	242,43
Итого	—	—	—	1002,96	979,64
Выход	97,67	—	—	1000,0	976,7

Рецептура карамельной массы На 752,26 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	535,77	534,97
Патока	78,0	356,11	277,77	267,89	208,95
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	4,0	—	3,01	—

Итого	—	1072,33	988,92	806,67	743,92
Выход	98,0	1000,0	980,0	752,26	737,21

Рецептура начинки На 250,7 кг

Шоколадно-ореховое пралине	98,11	954,72	936,68	239,35	234,83
Тертый цукат цитрусовый	70,0	50,26	35,18	12,60	8,82
Эссенция цитрусовая . .	—	2,0	—	0,5	—

Итого	—	1006,98	971,86	252,45	243,65
Выход	96,7	1000,0	967,0	250,7	242,43

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура шоколадно-орехового пралине На 239,35 кг

Сахарная пудра	99,85	498,7	497,95	119,36	119,18
Тертое какао	97,4	129,6	126,23	31,02	30,21
Ядро ореха жареное, тертое	97,5	350,36	341,6	83,86	81,76
Масло сливочное	84,0	36,04	30,27	8,63	7,25
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	0,48	—

Итого	—	1016,7	996,05	243,35	238,40
Выход	98,11	1000,0	981,1	239,35	234,83

Приготовление тертого цуката На 12,6 кг

Цукат	70,0	1003,01	702,11	12,64	8,85
Выход	70,0	1000,0	700,0	12,6	8,82

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	535,77	534,97	537,5	536,7
Сахарная пудра	99,85	119,36	119,18	119,8	119,6
Патока	78,0	267,89	208,95	268,7	209,6
Цукат	70,0	12,64	8,85	12,6	8,8
Тертое какао	97,4	31,02	30,21	31,1	30,3
Ядро ореха жареное, тертое	97,5	83,86	81,76	84,1	82,0
Масло сливочное	84,0	8,63	7,25	8,7	7,3
Эссенция ванильная . . .	—	3,49	—	3,5	—
Эссенция цитрусовая . .	—	0,5	—	0,5	—
Итого	—	1063,16	991,17	1066,5	994,3
Выход	97,67	1000,0	976,7	1000,0	976,7

РЕЦЕПТУРА № 260

Карамель «БАНГА» («ВОЛНА»), завернутая

Форма удлиненно-овальная, с рисунком на поверхности. Отформована на ротационных машинах. Оболочка тянутая, золотистого цвета. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 150 штук завернутой карамели. Влажность 1,8% (+0,7%; -0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	743,00	728,14
Начинка	98,85	—	—	262,00	258,99
Итого	—	—	—	1005,00	987,13
Выход	98,22	—	—	1000,00	982,20

Рецептура карамельной массы На 743,00 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	710,69	709,62	528,04	527,25
Патока	78,00	355,39	277,20	264,05	205,96
Добавления					
Сахар на жженку	99,85	2,00	2,0	1,49	1,48
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,49	—
Итого	—	1070,08	988,82	795,07	734,69
Выход	98,00	1000,00	980,00	743,00	728,14
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 262 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	588,81	587,93	154,27	154,04
Тертое какао	97,4	189,22	184,30	49,58	48,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	80,0	80,0	20,96	20,96
Орех кешью жареный	97,5	153,95	150,10	40,33	39,32
Добавление Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,52	—
Итого	—	1013,98	1002,33	265,66	262,61
Выход	98,85	1000,00	988,50	262,00	258,99
Влажность 1,15±0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	529,53	528,73	534,02	533,22
Сахарная пудра	99,85	154,27	154,04	155,58	155,35
Патока	78,0	264,05	205,96	266,30	207,71
Тертое какао	97,4	49,58	48,29	50,00	48,70
Масло какао	100,0	20,96	20,96	21,14	21,14
Орех кешью жареный	97,5	40,33	39,32	40,67	39,65
Ванильная эссенция	—	2,01	—	2,03	—
Итого	—	1060,73	997,30	1069,74	1005,77
Выход	98,22	1000,00	982,20	1000,00	982,2

РЕЦЕПТУРА № 261

Карамель «АТЛАСНАЯ ПОДУШЕЧКА», открытая,
в воздухопроницаемой таре

В форме подушечек. Оболочка тянутая, коричневого цвета, блестящая. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 1,8% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	768,19	752,83
Начинка	99,0	—	—	241,62	239,20
Итого	—	—	—	1009,81	992,03
Выход	98,24	—	—	1000,0	982,4

Рецептура карамельной массы На 768,19 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	710,78	709,71	546,01	545,19
Патока	78,0	355,39	277,2	273,00	212,94
Добавления					
Сахар на жженку	99,85	2,00	2,00	1,54	1,54
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,54	—
Итого	—	1070,17	988,91	822,09	759,67
Выход	98,0	1000,0	980,0	768,19	752,83
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
На 241,62 кг					
Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	584,88	584,00	141,32	141,11
Тертое какао	97,4	229,31	223,35	55,40	53,96
Масло какао	100,0	100,11	100,11	24,19	24,19
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	100,11	97,61	24,19	23,58
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,48	—
Итого	—	1016,41	1005,07	245,58	242,84
Выход	99,0	1000,0	990,0	241,62	239,20
Влажность 1±0,3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	547,55	546,73	549,48	548,66
Сахарная пудра	99,85	141,32	141,11	141,82	141,61
Патока	78,0	273,00	212,94	273,96	213,69
Тертое какао	97,4	55,40	53,96	55,60	54,15
Масло какао	100,0	24,19	24,19	24,27	24,27
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	24,19	23,58	24,27	23,66
Эссенция ванильная . .	—	2,02	—	2,03	—
Итого	—	1067,67	1002,51	1071,43	1006,04
Выход	98,24	1000,0	982,4	1000,0	982,4

РЕЦЕПТУРА № 262

Карамель «СТОЛИЧНАЯ», открытая, в воздухонепроницаемой таре

В форме батончика. Оболочка тянутая, золотистого цвета с коричневыми жилками. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 65 штук карамели. Влажность 1,7% (+0,8%; -0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	605,59	593,48
Начинка шоколадно-ореховая	98,94	—	—	403,73	399,45
Итого	—	—	—	1009,32	992,93
Выход	98,33	—	—	1000,0	983,3

Рецептура карамельной массы На 605,59 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	710,79	709,72	430,45	429,80
Патока	78,0	355,40	277,21	215,23	167,88
Добавления					
Жженка	80,0	2,47	1,98	1,49	1,19
Ванилин	—	0,16	—	0,10	—
Итого	—	1068,82	988,91	647,27	598,87
Выход	98,0	1000,0	980,0	605,59	593,48
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 403,73 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	284,48	284,05	114,85	114,68
Тертое какао	97,4	189,40	184,48	76,47	74,48
Масло какао	100,0	80,08	80,08	32,33	32,33

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Миндаль жареный с сахаром	99,0	460,46	455,86	185,90	184,04
Добавление					
Ванилин	—	0,07	—	0,03	—
Итого	—	1014,49	1004,47	409,58	405,53
Выход	98,94	1000,00	989,4	403,73	399,45
Влажность 1,1±0,3%					

Рецептура миндаля жареного с сахаром На 185,9 кг

Миндаль подсушенный	96,0	338,16	324,63	62,86	60,35
Сахар-песок	99,85	669,34	668,34	124,43	124,24
Итого	—	1007,50	992,97	187,29	184,59
Выход	99,0	1000,0	990,0	185,9	184,04

Рецептура жженки На 1,49 кг

Сахар-песок	99,85	809,29	808,08	1,21	1,21
Выход	80,0	1000,0	800,0	1,49	1,19

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	556,09	555,25	557,19	556,35
Сахарная пудра	99,85	114,85	114,68	115,08	114,91
Патока	78,0	215,23	167,88	215,66	168,21
Тертое какао	97,4	76,47	74,48	76,62	74,63
Масло какао	100,0	32,33	32,33	32,39	32,39
Ядро миндаля подсушенное	96,0	62,86	60,35	62,99	60,47
Ванилин	—	0,13	—	0,13	—
Итого	—	1057,96	1004,97	1060,06	1006,96
Выход	98,33	1000,0	983,3	1000,0	983,3

РЕЦЕПТУРА № 263

Карамель «КРАЙ РОДНОЙ», глазированная шоколадом, завернутая

Форма продолговатая, прямоугольная. Оболочка покрыта шоколадной глазурью. Начинка — пралине из ядра подсолнечника, переслоенное карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 1,6% (+0,6%; -0,2%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазированная	98,12	—	—	753,77	739,60
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	251,30	249,04
Итого	—	—	—	1005,07	988,64
Выход	98,37	—	—	1000,0	983,70

Рецептура неглазированной карамели На 753,77 кг

Карамельная масса	98,0	673,37	659,90	507,57	497,42
Начинка	98,37	331,64	326,23	249,98	245,91
Итого	—	1005,01	986,13	757,55	743,33
Выход	98,12	1000,0	981,2	753,77	739,60

Рецептура карамельной массы На 507,57 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	701,94	700,89	356,28	355,75
Патока	78,0	350,97	273,76	178,14	138,95
Добавления					
Порошок какао	95,0	15,00	14,25	7,61	7,23
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,02	—
Итого	—	1069,91	988,90	543,05	501,93
Выход	98,0	1000,0	980,0	507,57	497,42
Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура начинки					
На 249,98 кг					
Сахарная пудра	99,85	519,35	518,57	129,83	129,64
Масло какао	100,0	15,67	15,67	3,92	3,92
Масло кокосовое	100,0	32,01	32,01	8,00	8,00
Порошок какао	95,0	26,04	24,74	6,51	6,18
Ядро подсолнечника жа- ренное	97,5	418,14	407,69	104,53	101,92
Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	1,00	—
Итого	—	1015,21	998,68	253,79	249,66
Выход	98,37	1000,0	983,7	249,98	245,91
Влажность 1,6±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,1	251,30	249,04	251,91	249,64
Сахар-песок	99,85	356,28	355,75	357,15	356,61
Сахарная пудра	99,85	129,83	129,64	130,16	129,96
Патока	78,0	178,14	138,95	178,58	139,29
Масло кокосовое	100,0	8,00	8,00	8,02	8,02
Масло какао	100,0	3,92	3,92	3,93	3,93
Порошок какао	95,0	14,12	13,41	14,15	13,14
Ядро подсолнечника жареное	97,5	104,53	101,92	104,79	102,17
Эссенция ванильная	—	2,02	—	2,03	—
Итого	—	1048,14	1000,63	1050,72	1003,06
Выход	98,37	1000,0	983,7	1000,0	983,7

Карамель «ПРИДНЕПРОВСКАЯ», завернутая

В форме подушечки. Оболочка тянутая, неокрашенная, с желтыми полосками. Начинка шоколадно-подсолнечно-кукурузная, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 130 штук завернутой карамели. Влажность 2,0% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	654,07	640,99
Начинка	98,12	—	—	350,57	343,98
Итого	—	—	—	1004,64	984,97
Выход	98,04	—	—	1000,0	980,40

Рецептура карамельной массы

На 654,07 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	465,84	465,14
Патока	78,0	356,11	277,76	232,92	181,68
Добавления					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,31	—
Краска желтая	—	0,15	—	0,10	—
Итого	—	1070,48	988,91	700,17	646,82
Выход	98,0	1000,0	980,0	654,07	640,99
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 350,57 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра . . .	99,85	486,52	485,79	170,56	170,30
Тертое какао	97,40	139,57	135,94	48,93	47,66
Масло кукурузное рафинированное	100,0	40,00	40,00	14,02	14,02

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Подсолнечная растертая масса	99,0	300,32	297,32	105,28	104,23
Хлопья кукурузные . .	95,0	39,04	37,09	13,69	13,01
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,70	—
Итого	—	1007,45	996,14	353,18	349,22
Выход	98,12	1000,0	981,20	350,57	343,98
Влажность 1,9±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	465,84	465,14	467,56	466,86
Сахарная пудра	99,85	170,56	170,30	171,19	170,93
Патока	78,0	232,92	181,68	233,78	182,35
Тертое какао	97,4	48,93	47,66	49,11	47,84
Подсолнечная растертая масса	99,0	105,28	104,23	105,67	104,61
Хлопья кукурузные . . .	95,0	13,69	13,01	13,75	13,06
Масло кукурузное рафинированное	100,0	14,02	14,02	14,07	14,07
Эссенция ванильная . .	—	2,01	—	2,02	—
Краска желтая	—	0,10	—	0,10	—
Итого	—	1053,35	996,04	1057,25	999,72
Выход	98,04	1000,0	980,40	1000,0	980,40

РЕЦЕПТУРА № 265

Карамель «ХАРЬКОВСКАЯ», глазированная жировой глазурью, незавернутая

Форма продолговатая с закругленными углами или прямоугольная. Оболочка покрыта с поверхности жировой глазурью. Начинка шоколадно-арахисовая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 85 штук незавернутой карамели. Влажность $1,8 \pm 0,3\%$.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазированная	98,0	—	—	783,92	768,24
Жировая глазурь	99,0	—	—	221,11	218,90
Итого	—	—	—	1005,03	987,14
Выход	98,22	—	—	1000,0	982,2

Рецептура неглазированной карамели На 783,92 кг

Карамельная масса с тертым арахисом	98,0	672,98	659,52	527,56	517,01
Начинка	98,0	332,05	325,41	260,30	255,09
Итого	—	1005,03	984,93	787,86	772,10
Выход	98,0	1000,0	980,0	783,92	768,24

Рецептура карамельной массы с тертым арахисом

На 527,56 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	684,25	683,22	360,98	360,44
Патока	78,0	342,13	266,86	180,49	140,78
Добавление					
Арахис жареный тертый	97,5	39,83	38,83	21,01	20,48
Итого	—	1066,21	988,91	562,48	521,70
Выход	98,0	1000,0	980,0	527,56	517,01

Влажность $2,0 \pm 0,5\%$

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 260,30 кг

Пралине	98,1	452,04	443,45	117,67	115,43
Крупка арахиса жареного размером 2—5 мм	97,5	512,37	499,56	133,37	130,04
Гидрожир	99,7	40,06	39,94	10,43	10,40
Эссенция ванильная	—	8,00	—	2,08	—
Итого	—	1012,47	982,95	263,55	255,87
Выход	98,0	1000,0	980,0	260,30	255,09

Влажность $2,0 \pm 0,3\%$

Рецептура пралине

На 117,67 кг

Сахарная пудра	99,85	498,65	497,90	58,67	58,59
Тертое какао	97,4	129,58	126,21	15,25	14,85
Масло сливочное	84,0	36,04	30,27	4,24	3,56
Ядро арахиса жареное	97,5	350,32	341,56	41,22	40,19
Итого	—	1014,59	995,94	119,38	117,19
Выход	98,1	1000,0	981,0	117,67	115,43

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Жировая глазурь	99,0	221,11	218,90	221,84	219,62
Сахар-песок	99,85	360,98	360,44	362,18	361,64
Сахарная пудра	99,85	58,67	58,59	58,87	58,78
Патока	78,0	180,49	140,78	181,09	141,25
Ядро арахиса жареное	97,5	195,60	190,71	196,25	191,34
Какао тертое	97,4	15,25	14,85	15,30	14,90
Масло сливочное	84,0	4,24	3,56	4,25	3,57
Гидрожир	99,7	10,43	10,40	10,46	10,43
Эссенция ванильная	—	2,08	—	2,09	—
Итого	—	1048,85	998,23	1052,33	1001,53
Выход	98,22	1000,0	982,2	1000,0	982,2

РЕЦЕПТУРА № 266

Карамель «МОЛОЧНО-ШОКОЛАДНАЯ», открытая,
в воздухопроницаемой таре

Форма квадратная. Оболочка нетяннутая, с добавлением молока, светло-желтого или коричневого цвета. Начинка шоколадно-ореховая.

В 1 кг содержится не менее 240 штук. Влажность карамели 2,78% (+1,2%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	97,0	—	—	802,4	778,33
Начинка	98,11	—	—	200,6	196,80
Итого	—	—	—	1003,0	975,13
Выход	97,22	—	—	1000,0	972,2

Рецептура карамельной массы

На 802,4 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	639,86	638,90	513,42	512,65
Патока	78,0	253,36	197,62	203,30	158,57
Сгущенное молоко . . .	74,0	192,28	142,29	154,29	114,17
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	1,60	—
Итого	—	1087,5	978,81	872,61	785,39
Выход	97,0	1000,0	970,0	802,4	778,33
Влажность 3,0% (+0,5%; -1%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура начинки

На 200,6 кг

Приготовление пранлине					
Сахарная пудра	99,85	498,2	497,45	99,94	99,79
Тертое какао	97,4	130,0	126,62	25,78	25,11
Масло сливочное	84,0	36,0	30,24	7,22	6,06
Ядро ореха жареное . .	97,5	350,0	341,25	70,21	68,45
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	0,4	—
Итого	98,11	1016,2	995,56	203,55	199,41
Выход	—	1000,0	981,1	200,6	196,80
Влажность 1,9±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т гото- вой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	513,42	512,65	516,6	515,8
Патока	78,0	203,3	158,57	204,5	159,5
Сгущенное молоко . . .	74,0	154,29	114,17	155,2	114,8
Сахарная пудра	99,85	99,94	99,79	100,6	100,4
Тертое какао	97,4	25,78	25,11	26,2	25,5
Масло сливочное	84,0	7,22	6,06	7,3	6,1
Ядро ореха жареное . .	97,5	70,21	68,45	70,56	68,8
Эссенция ванильная . .	—	2,0	—	2,0	—
Итого	—	1076,16	984,8	1082,96	990,90
Выход	97,22	1000,0	972,2	1000,0	972,2

РЕЦЕПТУРА № 267

Карамель «ЛЕНИНГРАД», глазированная шоколадом, завернутая

В форме плоской подушечки. Оболочка тянутая, покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой. В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность 1,6% (+0,6%; -0,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамель неглазирован- ная	98,17	—	—	753,00	739,22
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	251,77	249,50
Итого	—	—	—	1004,77	988,72
Выход	98,38	—	—	1000,0	983,8

Рецептура неглазированной карамели На 753,0 кг

Карамельная масса	98,0	657,42	644,27	495,04	485,14
Начинка	98,49	352,37	347,05	265,33	261,32
Итого	—	1009,79	991,32	760,37	746,46
Выход	98,17	1000,0	981,7	753,0	739,22

Рецептура карамельной массы На 495,04 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	352,58	352,05
Патока	78,0	356,11	277,76	176,28	137,50
Добавление Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,00	—
Итого	—	1070,33	988,91	529,86	489,55
Выход	98,0	1000,0	980,0	495,04	485,14
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки На 265,33 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	514,75	513,98	136,58	136,37
Тертое какао	97,4	239,27	233,05	63,49	61,84
Молоко сухое	95,0	19,60	18,62	5,20	4,94
Миндаль жареный	97,5	240,26	234,25	63,74	62,15
Добавление Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,53	—
Итого	—	1015,88	999,90	269,54	265,30
Выход	98,49	1000,0	984,9	265,33	261,32
Влажность 1,5±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Шоколадная глазурь	99,10	251,77	249,50	252,67	250,40
Сахар-песок	99,85	352,58	352,05	353,85	353,33
Сахарная пудра	99,85	136,58	136,37	137,07	136,86
Патока	78,0	176,28	137,50	176,92	138,00
Тертое какао	97,4	63,49	61,84	63,72	62,06
Молоко сухое	95,0	5,20	4,94	5,22	4,96
Миндаль жареный	97,5	63,74	62,15	63,98	62,38
Эссенция ванильная	—	1,53	—	1,53	—
Итого	—	1051,17	1004,35	1054,96	1007,99
Выход	98,38	1000,0	983,8	1000,0	983,8

ХІІІ. КАРАМЕЛЬ С ДВОЙНЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 268

Карамель «УКРАИНКА», завернутая

В форме подушечки. Оболочка тянутая, лилового цвета. Начинка двойная: шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой, расположена вокруг ликерной начинки.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 4,4% (+1,1%; —0,7%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса :	98,0	—	—	664,33	651,04
Начинка шоколадно-оре- ховая	98,46	—	—	160,33	157,86
Начинка ликерная, . .	84,0	—	—	180,36	151,50
Итого	—	—	—	1005,02	960,40
Выход	95,56	—	—	1000,00	955,6

Рецептура карамельной массы На 664,33 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	473,15	472,44
Патока	78,0	356,11	277,76	236,57	184,52
Добавления					
Эссенция вишневая . . .	—	4,00	—	2,66	—
Краска красная и синяя	—	0,75	—	0,50	—
Итого	—	1073,08	988,91	712,88	656,96
Выход	98,0	1000,0	980,0	664,33	651,04
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура шоколадно-ореховой начинки

На 160,33 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра . . .	95,85	444,65	443,98	71,29	71,18
Тертое какао	97,4	139,57	135,94	22,38	21,80
Ядро лещинного ореха или абрикосовой косточки жареное	97,5	430,44	419,68	69,01	67,28
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,32	—
Итого	—	1016,66	999,60	163,00	160,26
Выход	98,46	1000,0	984,6	160,33	157,86
Влажность 1,5±0,5%					

Рецептура ликерной начинки На 180,36 кг

Сироп вишневый	86,0	965,00	829,90	174,05	149,68
Кислота лимонная . . .	98,0	0,60	0,59	0,11	0,11
Наливка «Запеканка» . .	40,0	28,00	11,20	5,05	2,02
Спирт	—	22,00	—	3,97	—
Итого	—	1015,60	841,69	183,18	151,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	180,36	151,5
Содержание сухих веществ 84,0±2,0%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура вишневого сиропа На 174,05 кг					
Сахар-песок	99,85	277,47	277,05	48,29	48,22
Патока	78,0	277,47	216,43	48,29	37,67
Подварка вишневая . .	69,0	540,00	372,60	93,99	64,85
Итого	—	1094,94	866,08	190,57	150,74
Выход	86,0	1000,0	860,0	174,05	149,68

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	521,44	520,66	523,76	522,97
Сахарная пудра	99,85	71,29	71,18	71,61	71,50
Патока	78,0	284,86	222,19	286,13	223,18
Тертое какао	97,4	22,38	21,80	22,48	21,90
Подварка вишневая	69,0	93,99	64,85	94,41	65,14
Ядро лещинного ореха или абрикосовой косточки жареное	97,5	69,01	67,28	69,31	67,58
Кислота лимонная	98,0	0,11	0,11	0,11	0,11
Наливка «Запеканка»	40,0	5,05	2,02	5,08	2,03
Спирт	—	3,97	—	3,99	—
Эссенция вишневая	—	2,66	—	2,66	—
Эссенция ванильная	—	0,32	—	0,32	—
Краска красная и синяя	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1075,58	970,09	1080,36	974,41
Выход	95,56	1000,0	955,6	1000,0	955,6

РЕЦЕПТУРА № 269

Карамель «КУКОЛКА», завернутая

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка двойная: шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой, расположена вокруг яблочной начинки.

В 1 кг содержится не менее 130 штук завернутой карамели. Влажность 4,4% (+1,4%; —0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса	98,0	—	—	664,33	651,04
Начинка шоколадно-оре- ховая	98,46	—	—	160,33	157,86
Начинка яблочная	84,0	—	—	180,36	151,50
Итого	—	—	—	1005,02	960,40
Выход	95,56	—	—	1000,0	955,6

Рецептура карамельной массы На 664,33 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	473,15	472,44
Патока	78,0	356,11	277,76	236,57	184,52
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,33	—
Итого	—	1070,33	988,91	711,05	656,96
Выход	98,0	1000,0	980,0	664,33	651,04
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура шоколадно-ореховой начинки На 160,33 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	444,65	443,98	71,29	71,18
Тертое какао	97,4	139,57	135,94	22,38	21,80
Ядро лещинного ореха или ядро абрикосовой косточки жареное	97,5	430,44	419,68	69,01	67,28

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,32	—
Итого	—	1016,66	999,60	163,00	160,26
Выход	98,46	1000,0	984,6	160,33	157,86
Влажность 1,5±0,5%					
Рецептура начинки яблочной На 180,36 кг					
Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,09	564,24	101,92	101,77
Патока	78,0	282,55	220,39	50,96	39,75
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	99,20	9,92
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	3,61	1,44
Добавление					
Эссенция яблочная . . .	—	4,00	—	0,72	—
Итого	—	1421,64	847,63	256,41	152,88
Выход	84,0	1000,0	840,0	180,36	151,5
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					
Сводная рецептура					
Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	575,07	574,21	577,63	576,76
Сахарная пудра	99,85	71,29	71,18	71,61	71,50
Патока	78,0	287,53	224,79	288,79	225,26
Тертое какао	97,4	22,38	21,80	22,48	21,90
Ядро лещинного ореха или абрикосовой кос- точки жареное	97,5	69,01	67,28	69,31	67,58
Пюре яблочное	10,0	99,20	9,92	99,60	9,96
Кислота молочная	40,0	3,61	1,44	3,62	1,45
Эссенция ванильная	—	1,65	—	1,66	—
Эссенция яблочная	—	0,72	—	0,72	—
Итого	—	1130,46	970,10	1135,42	974,41
Выход	95,56	1000,0	955,6	1000,0	955,6

РЕЦЕПТУРА № 270

Карамель «КАРМЕН», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка двойная: прохладительная (масляно-сахарная), переслоенная карамельной массой, расположена вокруг клюквенной начинки. В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 4,2% (+1,3%; —0,7%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	663,0	649,74
Начинка прохладитель- ная	99,9	—	—	160,0	159,84
Начинка клюквенная . . .	84,0	—	—	180,0	151,20
Итого	—	—	—	1003,0	960,78
Выход	95,79	—	—	1000,0	957,9
Рецептура карамельной массы				На 663,0 кг	
Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	472,20	471,49
Патока	78,0	356,11	277,76	236,10	184,16
Добавление					
Эссенция лимонная . . .	—	4,00	—	2,65	—
Итого	—	1072,33	988,91	710,95	655,65
Выход	98,0	1000,0	980,0	663,0	649,74
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					
Рецептура прохладительной начинки				На 160,0 кг	
Приготовление начинки					
Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	112,52	112,35
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	48,00	48,00
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	0,96	0,94
Добавление					
Эссенция лимонная . . .	—	4,00	—	0,64	—
Итого	—	1013,26	1008,08	162,12	161,29
Выход	99,9	1000,0	999,0	160,0	159,84
Влажность 0,1+0,4%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура клюквенной начинки

На 180,0 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	564,96	564,11	101,69	101,54
Патока	78,0	282,48	220,33	50,85	39,66
Пюре яблочное	10,0	300,00	30,00	54,00	5,40
Пюре клюквенное	10,0	300,00	30,00	54,00	5,40
Кислота молочная	40,0	8,00	3,20	1,44	0,58
Добавления					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,36	—
Краска красная	—	0,50	—	0,09	—
Итого	—	1457,94	847,64	262,43	152,58
Выход	84,0	1000,0	840,0	180,0	151,20
Влажность 16% (+3,0%; —2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	573,89	573,03	578,17	577,30
Сахарная пудра	99,85	112,52	112,35	113,36	113,19
Патока	78,0	286,95	223,82	289,09	225,49
Пюре яблочное	10,0	54,00	5,40	54,40	5,44
Пюре клюквенное	10,0	54,00	5,40	54,40	5,44
Масло кокосовое	100,0	48,00	48,00	48,36	48,36
Кислота лимонная	98,0	0,96	0,94	0,97	0,95
Кислота молочная	40,0	1,44	0,58	1,45	0,58
Эссенция ванильная	—	0,36	—	0,36	—
Эссенция лимонная	—	3,29	—	3,31	—
Краска красная	—	0,09	—	0,09	—
Итого	—	1135,50	969,52	1143,96	976,75
Выход	95,79	1000,0	957,9	1000,0	957,9

РЕЦЕПТУРА № 271

Карамель «ЕРЕВАНСКАЯ», завернутая

В форме подушечки. Оболочка нетяннутая, шоколадного цвета. Начинка двойная: шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой, расположена вокруг ликерной начинки.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность 6,7% (+1,0%; —1,4%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	607,06	594,92
Начинка шоколадно-оре- ховая	99,0	—	—	80,54	79,73
Начинка ликерная	83,0	—	—	322,16	267,39
Итого	—	—	—	1009,76	942,04
Выход	93,29	—	—	1000,0	932,9

Рецептура карамельной массы На 607,06 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	705,06	704,00	428,01	427,37
Патока	78,0	352,53	274,97	214,01	166,93
Добавления					
Тертое какао	97,4	4,17	4,06	2,53	2,46
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	3,64	3,57
Эссенция ванильная	—	1,00	—	0,61	—
Эссенция ромовая	—	2,00	—	1,21	—
Итого	—	1070,76	988,91	650,01	600,33
Выход	98,0	1000,0	980,0	607,06	594,92
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура шоколадно-ореховой начинки На 80,54 кг

Сахарная пудра	99,85	584,93	584,05	47,11	47,04
Тертое какао	97,4	229,29	223,33	18,47	17,99
Масло какао	100,0	100,10	100,10	8,06	8,06
Ядро лецинное жареное	97,5	100,10	97,60	8,06	7,86

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,16	—
Итого	—	1016,42	1005,08	81,86	80,95
Выход	99,0	1000,0	990,0	80,54	79,73
Влажность $1 \pm 0,5\%$					

Рецептура ликерной начинки На 322,16 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	326,67	326,18	105,24	105,08
Патока	78,0	653,33	509,60	210,48	164,17
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	1,80	1,76	0,58	0,57
Коньяк	—	69,00	—	22,23	—
Краска желтая	—	0,60	—	0,19	—
Итого	—	1051,40	837,54	338,72	269,82
Выход	83,0	1000,0	830,0	322,16	267,39
Содержание сухих ве- ществ $83,0 \pm 2,0\%$					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	533,25	532,45	535,90	535,10
Сахарная пудра	99,85	47,11	47,04	47,35	47,28
Патока	78,0	424,49	331,10	426,61	332,75
Тертое какао	97,4	21,00	20,45	21,10	20,55
Масло какао	100,0	8,06	8,06	8,10	8,10
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	8,06	7,86	8,10	7,90
Кислота лимонная . . .	98,0	4,22	4,14	4,24	4,16
Коньяк	—	22,23	—	22,34	—
Эссенция ванильная . . .	—	0,77	—	0,77	—
Эссенция ромовая	—	1,21	—	1,22	—
Краска желтая	—	0,19	—	0,19	—
Итого	—	1070,59	951,10	1075,92	955,84
Выход	93,29	1000,0	932,9	1000,0	932,9

РЕЦЕПТУРА № 272

Карамель «ПТИЧЬЕ МОЛОКО», завернутая

В форме подушечки или удлинненно-овальной. Оболочка нетянущая, шоколадного цвета. Начинка двойная: шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой, расположена венчиком вокруг кремowo-сбивной начинки.

В 1 кг содержится не менее 140 штук завернутой карамели. Влажность $5,9 \pm 1\%$.

Влажность 3,9 ± 1 %.

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	671,0	657,58
Начинка шоколадно-оре- ховая	99,0	—	—	80,0	79,20
Начинка кремowo-сбив- ная	82,0	—	—	252,0	206,64
Итого	—	—	—	1003,0	943,42
Выход	94,06	—	—	1000,0	940,6

Рецептура карамельной массы На 671,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	684,0	682,97	458,96	458,27
Патока	78,0	342,0	266,76	229,49	179,0
Добавления					
Тертое какао	97,4	40,22	39,17	26,98	26,28
Эссенция ванильная . . .	—	2,0	—	1,34	—
Итого	—	1068,22	988,90	716,77	663,55
Выход	98,0	1000,0	980,0	671,0	657,58
Влажность 2% (+1%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура шоколадно-ореховой начинки На 80,0 кг					
Приготовление пранлине					
Сахарная пудра	99,85	584,30	583,42	46,74	46,67
Тертое какао	97,4	229,10	223,14	18,33	17,85
Масло какао	100,0	100,0	100,0	8,0	8,0
Орех жареный	97,5	100,0	97,5	8,0	7,80
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,0	—	0,16	—
Итого					
Выход	99,0	1015,40	1004,06	81,23	80,32
Влажность 1±0,3%					
		1000,0	990,0	80,0	79,20

Рецептура кремово-сбивной начинки На 252,0 кг					
Сахарная пудра	99,85	49,97	49,90	12,59	12,57
Сахаро-агаровый сироп	88,0	484,0	425,92	121,97	107,33
Сливочное масло	84,0	245,58	206,29	61,89	51,99
Белок	12,0	67,75	8,13	17,08	2,05
Сгущенное молоко	74,0	116,36	86,11	29,32	21,70
Фруктовая масса	84,0	65,08	54,67	16,40	13,78
Спирт	—	5,0	—	1,26	—
Лимонная кислота	98,0	1,50	1,47	0,38	0,37
Эссенция ванильная	—	2,0	—	0,50	—
Итого	—	1037,24	832,49	261,39	209,79
Выход	82,0	1000,0	820,0	252,0	206,64
Влажность 18±2%					

Рецептура сахаро-агарового сиропа На 121,97 кг					
Сахар-песок	99,85	634,0	633,05	77,33	77,21
Патока	78,0	317,0	247,26	38,67	30,16
Агар	85,0	4,84	4,11	0,59	0,50
Итого	—	955,84	884,42	116,59	107,87
Выход	88,0	1000,0	880,0	121,97	107,33

Наименования сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура фруктовой массы					
На 16,4 кг					
Сахар-песок	99,85	572,0	571,14	9,38	9,37
Яблочное пюре	100,0	534,10	53,41	8,80	0,88
Патока	78,0	286,0	223,08	4,69	3,66
Итого	—	1392,1	847,63	22,87	13,91
Выход	84,0	1000,0	840,0	16,40	13,78
Влажность 16±2,0%					

Сводная рецептура					
Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	545,67	544,85	548,40	547,58
Сахарная пудра	99,85	59,33	59,24	59,63	59,54
Патока	78,0	272,85	212,82	274,22	213,89
Тертое какао	97,4	45,31	44,13	45,53	44,35
Орех жареный	97,5	8,0	7,80	8,04	7,84
Масло какао	100,0	8,0	8,0	8,04	8,04
Сливочное масло	84,0	61,89	51,99	62,20	52,25
Белок	12,0	17,08	2,05	17,17	2,06
Сгущенное молоко	74,0	29,32	21,70	29,47	21,81
Фруктовая масса	10,0	8,80	0,88	8,80	0,88
Агар	85,0	0,59	0,50	0,59	0,50
Спирт	—	1,26	—	1,27	—
Кислота лимонная	98,0	0,38	0,37	0,38	0,37
Эссенция ванильная	—	2,0	—	2,01	—
Итого	—	1060,48	954,33	1065,75	959,11
Выход	94,06	1000,0	940,60	1000,0	940,60

РЕЦЕПТУРА № 273

Кармель «ВОЛЖАНКА», завернутая

В форме приплюснутой подушечки. Оболочка тянутая, золотистого цвета. Начинка двойная: шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой, расположена венчиком вокруг молочно-кофейной начинки.

В 1 кг содержится не менее 135 штук завернутой карамели. Влажность 3,88% (+1,2%; -0,8%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	673,00	659,54
Начинка шоколадно-оре- ховая	99,02	—	—	160,00	158,43
Начинка молочно-кофей- ная	86,00	—	—	170,00	146,20
Итого	—	—	—	1003,00	964,17
Выход	96,12	—	—	1000,00	961,20

Рецептура карамельной массы На 673,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,62	708,56	477,57	476,86
Патока	78,00	354,81	276,75	238,79	186,25
Добавления					
Сахар на жженку	99,85	3,6	3,6	2,42	2,42
Эссенция ванильная	—	4,0	—	2,70	—
Итого	—	1072,03	988,91	721,48	665,53
Выход	98,0	1000,00	980,00	673,00	659,54
Влажность 2% (+1%; -0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура шоколадно-ореховой начинки На 160,0 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	284,2	283,77	45,47	45,4
Тертое какао	97,4	190,0	185,1	30,4	29,6
Масло какао	100,0	80,0	80,0	12,8	12,8
Миндаль жареный с сахаром	99,0	460,0	455,4	73,6	72,86
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,0	—	0,32	—
Итого	—	1016,2	1004,27	162,59	160,66
Выход	99,02	1000,0	990,2	160,0	158,43
Влажность 1±0,5%					

Рецептура миндаля жареного с сахаром На 73,6 кг

Миндаль подсушенный	96,0	338,16	324,63	24,89	23,89
Сахар-песок	99,85	669,34	668,34	49,26	49,19
Итого	—	1007,50	992,97	74,15	73,08
Выход	99,0	1000,00	990,00	73,60	72,86

Рецептура молочно-кофейной начинки На 170,0 кг

Сахар-песок	99,85	227,4	227,06	38,66	38,6
Патока	78,0	454,8	354,74	77,32	60,31
Молоко сгущенное	74,0	360,0	266,4	61,2	45,29
Кофейная паста	93,33	21,0	19,6	3,57	3,33
Коньяк	—	60,0	—	10,2	—
Итого	—	1123,2	867,8	190,95	147,53
Выход	86,0	1000,0	860,0	170,0	146,2
Влажность 14±2%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура кофейной пасты					
		На 3,57 кг			
Кофе натуральный . . .	98,0	676,8	663,26	2,42	2,37
Масло сливочное	84,0	338,4	284,26	1,21	1,02
Итого	—	1015,2	947,52	3,63	3,39
Выход	93,33	1000,0	933,3	3,57	3,33

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	567,91	567,06	574,25	573,39
Сахарная пудра	99,85	45,47	45,40	45,98	45,91
Патока	78,00	316,11	246,56	319,63	249,31
Молоко сгущенное . . .	74,00	61,20	45,29	61,88	45,79
Кофе натуральный . . .	98,00	2,42	2,37	2,45	2,40
Масло сливочное	84,00	1,21	1,02	1,23	1,03
Тертое какао	97,40	30,4	29,6	30,73	29,93
Масло какао	100,00	12,8	12,8	12,94	12,94
Миндаль подсушенный .	96,00	24,89	23,89	25,17	24,16
Коньяк	—	10,20	—	10,31	—
Эссенция ванильная . .	—	3,02	—	3,05	—
Итого	—	1075,63	973,99	1087,62	984,86
Выход	96,12	1000,0	961,20	1000,00	961,20

РЕЦЕПТУРА № 274

Карамель («ЗИРОЧКА») «ЗВЕЗДОЧКА», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, оранжевого цвета. Начинка двойная: прохладительная (масляно-сахарная), переслоенная карамельной массой, расположена вокруг абрикосово-ликерной начинки.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 4,21% (+1,1%; —0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	664,34	651,05
Начинка прохладительная	99,9	—	—	160,32	160,16
Начинка абрикосово-ликерная	84,0	—	—	180,37	151,51
Итого	—	—	—	1005,03	962,72
Выход	95,79	—	—	1000,0	957,9

Рецептура карамельной массы

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	473,16	472,45
Патока	78,0	356,10	277,76	236,57	184,52
Добавления при разделке					
Эссенция ванильная . . .	—	4,0	—	2,66	—
Краска желтая и красная	—	0,74	—	0,49	—
Итого	—	1073,06	988,91	712,88	656,97
Выход	98,0	1000,0	980,0	664,34	651,05
Влажность 2% (+1%; —0,5%).					

Рецептура прохладительной начинки

Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	112,75	112,58
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,00	48,10	48,10
Кислота лимонная . . .	98,0	6,0	5,88	0,96	0,94

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Эссенция лимонная . . .	—	4,00	—	0,64	—
Итого	—	1013,26	1008,08	162,45	161,62
Выход	99,9	1000,0	999,0	160,32	160,16
Влажность 0,1+0,4%					
Рецептура ликерной начинки На 180,37 кг					
Сироп абрикосовый . . .	86,0	978,02	841,10	176,41	151,71
Кислота лимонная . . .	98,0	0,60	0,59	0,11	0,11
Коньяк	—	50,02	—	9,02	—
Итого	—	1028,64	841,69	185,54	151,82
Выход	84,0	1000,0	840,0	180,37	151,51
Содержание сухих ве- ществ 84,0±2,0%					
Рецептура абрикосового сиропа На 176,41 кг					
Сахар-песок	99,85	277,47	277,05	48,95	48,88
Патока	78,0	277,47	216,43	48,95	38,18
Подварка абрикосовая . .	69,0	540,00	372,60	95,26	65,73
Итого	—	1094,94	866,08	193,16	152,79
Выход	86,0	1000,0	860,0	176,41	151,71
Сводная рецептура					
Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	522,11	521,33	524,94	524,15
Сахарная пудра	99,85	112,75	112,58	113,36	113,19
Патока	78,0	285,52	222,71	287,07	223,91
Подварка абрикосовая . .	69,0	95,26	65,73	95,78	66,09
Масло кокосовое	100,0	48,10	48,10	48,36	48,36
Кислота лимонная . . .	98,0	1,07	1,05	1,08	1,06
Коньяк	—	9,02	—	9,07	—
Эссенция ванильная . . .	—	2,66	—	2,67	—
Эссенция лимонная . . .	—	0,64	—	0,64	—
Краска желтая и крас- ная	—	0,49	—	0,49	—
Итого	—	1077,62	971,50	1083,46	976,76
Выход	95,79	1000,0	957,9	1000,0	957,9

РЕЦЕПТУРА № 275

Карамель «ДНЕПРОВСКАЯ», завернутая

В форме подушечек или удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, бледно-розового цвета. Начинка двойная: ореховая, переслоенная карамельной массой, расположена вокруг ликерной начинки.

В 1 кг содержится не менее 95 штук завернутой карамели. Влажность карамели 4,4% (+1,2%; —0,7%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	664,33	651,04
Начинка ореховая	98,46	—	—	160,33	157,86
Начинка ликерная	84,0	—	—	180,36	151,50
Итого	—	—	—	1005,02	960,40
Выход	95,56	—	—	1000,0	955,6

Рецептура карамельной массы На 664,33 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	473,15	472,44
Патока	78,0	356,11	277,76	236,57	184,52

Добавления

Эссенция ванильная . . .	—	4,00	—	2,66	—
Краска красная	—	0,75	—	0,50	—

Итого	—	1073,08	988,91	712,88	656,96
Выход	98,0	1000,0	980,0	664,33	651,04
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура ореховой начинки На 160,33 кг

Приготовление орехового пралине					
Сахарная пудра	99,85	444,34	443,67	71,24	71,13
Ядро лещинного ореха или абрикосовой кос- точки жареное	97,5	570,18	555,93	91,42	89,13

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Добавление					
Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,32	—
Итого	—	1016,51	999,60	162,98	160,26
Выход	98,46	1000,0	984,6	160,33	157,86
Влажность 1,5±0,5%					
Рецептура ликерной начинки		На 180,36 кг			
Малиновый сироп	86,0	978,03	841,10	176,40	151,70
Кислота лимонная . . .	98,0	0,60	0,59	0,11	0,11
Коньяк	—	52,00	—	9,38	—
Итого	—	1030,63	841,69	185,89	151,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	180,36	151,5
Содержание сухих ве- ществ 84,0±2,0%					
Рецептура малинового сиропа		На 176,40 кг			
Сахар-песок	99,85	277,46	277,04	48,94	48,87
Патока	78,0	277,46	216,42	48,95	38,18
Подварка малиновая . .	69,0	539,99	372,59	95,25	65,72
Итого	—	1094,91	866,05	193,14	152,77
Выход	86,0	1000,0	860,0	176,4	151,7
Сводная рецептура					

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	522,09	521,31	524,41	523,62
Сахарная пудра	99,85	71,24	71,13	71,56	71,45
Патока	78,0	285,52	222,70	286,78	223,69
Ядро лещинного ореха или абрикосовой кос- точки жареное	97,5	91,42	89,13	91,82	89,52
Подварка малиновая . .	69,0	95,25	65,72	95,66	66,01
Кислота лимонная . . .	98,0	0,11	0,11	0,11	0,11
Коньяк	—	9,38	—	9,42	—
Эссенция ванильная . .	—	2,98	—	2,99	—
Краска красная	—	0,50	—	0,50	—
Итого	—	1078,49	970,10	1083,25	974,40
Выход	95,56	1000,0	955,6	1000,0	955,6

РЕЦЕПТУРА № 276

Карамель «КОСМИЧЕСКАЯ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка нетяннутая, коричневого цвета. Начинка двойная: шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой, расположена вокруг абрикосово-ликерной начинки.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 4,5% (+1,1%; —0,9%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	664,34	651,05
Начинка шоколадно-оре- ховая	98,46	—	—	160,33	157,86
Начинка ликерная . . .	84,0	—	—	180,36	151,50
Итого	—	—	—	1005,03	960,41
Выход	95,56	—	—	1000,0	955,6
Рецептура карамельной массы				На 664,34 кг	
Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	473,16	472,45
Патока	78,0	356,10	277,76	236,57	184,52
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	4,00	—	2,66	—
Итого	—	1072,32	988,91	712,39	656,97
Выход	98,0	1000,0	980,0	664,34	651,05
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					
Рецептура шоколадно-ореховой начинки На 160,33 кг					
Приготовление пранлине					
Сахарная пудра	99,85	444,65	443,98	71,29	71,18
Тертое какао	97,4	139,57	135,94	22,38	21,80
Ядро абрикосовой кос- точки или ореха ле- щинного жареное	97,5	430,44	419,68	69,01	67,29
Добавление					
Эссенция абрикосовая .	—	2,00	—	0,32	—
Итого	—	1016,66	999,60	163,00	160,27
Выход	98,46	1000,0	984,6	160,33	157,86
Влажность 1,5±0,5%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура ликерной начинки

На 180,36 кг

Сироп абрикосовый	86,0	978,01	841,09	176,39	151,70
Кислота лимонная	98,0	0,61	0,60	0,11	0,11
Коньяк	—	30,00	—	5,41	—
Спирт	—	21,00	—	3,79	—
Итого	—	1029,62	841,69	185,70	151,81
Выход	84,0	1000,0	840,0	180,36	151,5
Содержание сухих веществ 84,0±2,0%					

Рецептура сиропа абрикосового

На 176,39 кг

Сахар-песок	99,85	277,49	277,07	48,95	48,88
Патока	78,0	277,47	216,43	48,94	38,17
Подварка абрикосовая	69,0	540,0	372,60	95,25	65,72
Итого	—	1094,96	866,10	193,14	152,77
Выход	86,0	1000,0	860,0	176,39	151,7

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	522,11	521,33	524,42	523,63
Сахарная пудра	99,85	71,29	71,18	71,60	71,49
Патока	78,0	285,51	222,70	286,77	223,68
Тертое какао	97,4	22,38	21,80	22,48	21,90
Ядро абрикосовой косточки или ореха ле- щинного жареное	97,5	69,01	67,29	69,32	67,59
Подварка абрикосовая	69,0	95,25	65,72	95,67	66,01
Кислота лимонная	98,0	0,11	0,11	0,11	0,11
Спирт	—	3,79	—	3,81	—
Коньяк	—	5,41	—	5,43	—
Эссенция абрикосовая	—	0,32	—	0,32	—
Эссенция ванильная	—	2,66	—	2,67	—
Итого	—	1077,84	970,13	1082,60	974,41
Выход	95,56	1000,0	955,6	1000,0	955,60

РЕЦЕПТУРА № 277

Карамель «ОКТАБРЬСКАЯ», завернутая

В форме подушечек. Оболочка тянутая, неокрашенная. Начинка двойная: масляно-сахарная (прохладительная) переслоена карамельной массой и располагается вокруг фруктовой начинки.

В 1 кг содержится не менее 120 штук завернутой карамели. Влажность 5,34% (+1%; -1,1%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	673,0	659,54
Начинка масляно-сахарная (прохладительная)	99,9	—	—	80,0	79,92
Начинка фруктовая	84,0	—	—	250,0	210,00
Итого	—	—	—	1003,0	949,46
Выход	94,66	—	—	1000,0	946,60

Рецептура карамельной массы

На 673,0 кг

Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	476,46	475,75
Патока	78,0	353,99	276,11	238,23	185,82
Ванильная эссенция	—	2,0	—	1,35	—
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,04	3,96
Итого	—	1069,97	988,91	720,08	665,53
Выход	98,0	1000,0	980,0	673,0	659,54
Влажность 2,0% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура масляно-сахарной (прохладительной) начинки

На 80 кг

Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	56,26	56,18
Кокосовое масло	100,0	300,00	300,00	24,0	24,00
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	0,48	0,47
Эссенция лимонная	—	4,00	—	0,32	—
Итого	—	1013,26	1008,08	81,06	80,65
Выход	99,9	1000,0	999,0	80,0	79,92
Влажность 0,1+0,4%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура фруктовой начинки					
На 250 кг					
Сахар-песок	99,85	591,18	590,29	147,80	147,57
Патока	78,0	295,59	230,56	73,90	57,64
Черносливовое пюре	10,0	200,0	20,0	50,0	5,00
Яблочное пюре	10,0	60,0	6,0	15,00	1,50
Спирт	—	7,0	—	1,75	—
Наливка «Спотыкач»	—	25,0	—	6,25	—
Лимонная кислота	98,0	0,8	0,78	0,2	0,2
Эссенция сливовая	—	0,8	—	0,2	—
Краска красная	—	0,08	—	0,02	—
Итого	—	1180,45	847,63	295,12	211,91
Выход	84,0	1000,0	840,0	250,0	210,0
Влажность 16,0±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Сахар-песок	99,85	624,26	623,32	628,8	627,9
Сахарная пудра	99,85	56,26	56,18	56,7	56,6
Патока	78,0	312,13	243,46	314,5	245,3
Черносливовое пюре	10,0	50,0	5,00	50,0	5,0
Яблочное пюре	10,0	15,0	1,50	15,0	1,5
Кокосовое масло	100,0	24,0	24,0	24,2	24,2
Кислота лимонная	98,0	4,72	4,63	4,8	4,7
Спирт	—	1,75	—	1,8	—
Наливка «Спотыкач»	—	6,25	—	6,3	—
Эссенция лимонная	—	0,32	—	0,3	—
Эссенция сливовая	—	0,20	—	0,2	—
Эссенция ванильная	—	1,35	—	1,4	—
Краска красная	—	0,02	—	0,02	—
Итого	—	1096,26	958,09	1104,02	965,2
Выход	94,66	1000,0	946,6	1000,0	946,6

РЕЦЕПТУРА № 278

Карамель «ПЕТУШОК», глазированная шоколадом, завернутая

В форме плоских подушечек. Оболочка с поверхности покрыта шоколадной глазурью. Начинка двойная: шоколадно-ореховая, пере-слоенная карамельной массой, расположена вокруг марципановой иачинки.

В 1 кг содержится не менее 70 штук завернутой карамели. Влажность 3,1% (+0,9%; —0,6%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Рецептура карамели					
Карамель неглазирова- ная	96,16	—	—	752,80	723,89
Шоколадная глазурь . .	99,1	—	—	251,94	249,67
Итого	—	—	—	1004,74	973,56
Выход	96,87	—	—	1000,0	968,7

Рецептура карамели неглазированной На 752,8 кг

Карамельная масса	98,0	604,22	592,14	454,85	445,75
Начинка шоколадно-оре- ховая	98,46	160,33	157,86	120,70	118,84
Начинка марципановая	90,0	240,49	216,44	181,04	162,94
Итого	—	1005,04	966,44	756,59	727,53
Выход	96,16	1000,0	961,6	752,8	723,89

Рецептура карамельной массы На 454,85 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	323,95	323,46
Патока	78,0	356,11	277,76	161,98	126,34

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Добавление Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,91	—
Итого	—	1070,33	988,91	486,84	449,80
Выход	98,0	1000,0	980,0	454,85	445,75
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура шоколадно-ореховой начинки На 120,7 кг

Приготовление пранлине					
Сахарная пудра	99,85	444,65	443,98	53,67	53,59
Тертое какао	97,4	139,57	135,94	16,85	16,41
Ядро лецинного ореха или абрикосовой кос- точки жареное	97,5	430,43	419,67	51,95	50,65
Добавление Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,24	—
Итого	—	1016,65	999,59	122,71	120,65
Выход	98,46	1000,00	984,6	120,7	118,84
Влажность 1,5±0,5%					

Рецептура марципановой начинки На 181,04 кг

Приготовление марципановой начинки					
Сахар-песок	99,85	333,72	333,22	60,42	60,33
Патока	78,0	166,86	130,15	30,21	23,56

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Молоко сгущенное . . .	74,0	220,00	162,80	39,83	29,47
Ядро лецинного ореха сырое	94,0	300,00	282,00	54,31	51,05
Добавление Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,36	—
Итого	—	1022,58	908,17	185,13	164,41
Выход	90,0	1000,00	900,0	181,04	162,94
Влажность 10±2,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веще- ствах	в натуре	в сухих веще- ствах
Шоколадная глазурь . .	99,1	251,94	249,67	253,98	251,69
Сахар-песок	99,85	384,37	383,79	387,49	386,90
Сахарная пудра	99,85	53,67	53,59	54,10	54,02
Патока	78,0	192,19	149,90	193,73	151,11
Тертое какао	97,4	16,85	16,41	16,98	16,54
Молоко сгущенное	74,0	39,83	29,47	40,15	29,71
Ядро лецинного ореха или абрикосовой кос- точки жареное	97,5	51,95	50,65	52,37	51,06
Ядро лецинного ореха сырое	94,0	54,31	51,05	54,74	51,46
Эссенция ванильная . . .	—	1,51	—	1,52	—
Итого	—	1046,62	984,53	1055,06	992,49
Выход	96,87	1000,0	968,7	1000,0	968,7

РЕЦЕПТУРА № 279

Карамель «КОСТЕР», глазированная шоколадом, завернутая

Форма продолговатая. Оболочка покрыта с поверхности шоколадной глазурью. Начинка двойная: шоколадно-миндальная, переслойная карамельной массой, расположена вокруг фруктово-ягодной начинки.

В 1 кг содержится не менее 80 штук завернутой карамели. Влажность 3,2% (+1,2%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура глазированной карамели

Карамель неглазированная	95,76	—	—	753,77	721,81
Шоколадная глазурь	99,1	—	—	253,33	251,05
Итого	—	—	—	1007,10	972,86
Выход	96,8	—	—	1000,0	968,0

Рецептура неглазированной карамели На 753,77 кг

Карамельная масса	98,0	683,42	669,75	515,14	504,84
Начинка пралине	98,9	150,81	149,15	113,68	112,43
Начинка фруктово-ягодная	84,0	170,86	143,52	128,79	108,18
Итого	—	1005,09	962,42	757,61	725,45
Выход	95,76	1000,0	957,6	753,77	721,81

Рецептура карамельной массы На 515,14 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	366,89	366,34
Патока	78,0	356,11	277,76	183,45	143,09

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Добавления					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,03	—
Краска красная	—	0,15	—	0,08	—
Итого	—	1070,48	988,91	551,45	509,43
Выход	98,0	1000,0	980,0	515,14	504,84
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура шоколадно-миндальной начинки

На 113,68 кг

Сахарная пудра	99,85	592,36	591,47	67,34	67,24
Тертое какао	97,4	99,65	97,06	11,33	11,04
Масло какао	100,0	40,02	40,02	4,55	4,55
Масло кокосовое	100,0	40,02	40,02	4,55	4,55
Ядро миндаля подсушенное	96,0	245,30	235,49	27,89	26,77
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,23	—
Итого	—	1019,35	1004,06	115,89	114,15
Выход	98,9	1000,0	989,0	113,68	112,43
Влажность 1,1±0,3%					

Рецептура начинки фруктово-ягодной На 128,79 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	561,49	560,65	72,31	72,20
Патока	78,0	280,74	218,98	36,16	28,21
Пюре яблочное	10,0	300,0	30,00	38,64	3,86
Пюре малиновое или клубничное	10,0	300,00	30,00	38,64	3,86

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавления					
Кислота молочная . . .	40,0	20,00	8,00	2,58	1,03
Эссенция малиновая . . .	—	4,00	—	0,52	—
Итого	—	1466,23	847,63	188,85	109,16
Выход	84,0	1000,0	840,0	128,79	108,18
Влажность 16±3,0%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незаверну- той карамели, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Шоколадная глазурь . . .	99,1	253,33	251,05	254,17	251,88
Сахар-песок	99,85	439,20	438,54	440,70	440,00
Сахарная пудра	99,85	67,34	67,24	67,56	67,46
Патока	78,0	219,61	171,30	220,35	171,87
Тертое какао	97,4	11,33	11,04	11,38	11,08
Масло какао	100,0	4,55	4,55	4,56	4,56
Масло кокосовое	100,0	4,55	4,55	4,57	4,57
Ядро миндаля подсу- шенное	96,0	27,89	26,77	27,98	26,86
Пюре яблочное	10,0	38,64	3,86	38,70	3,87
Пюре малиновое или клубничное	10,0	38,64	3,86	38,70	3,87
Кислота молочная	40,0	2,58	1,03	2,58	1,03
Эссенция ванильная	—	1,26	—	1,26	—
Эссенция малиновая	—	0,52	—	0,52	—
Краска красная	—	0,08	—	0,08	—
Итого	—	1109,52	983,79	1113,13	987,05
Выход	96,8	1000,0	968,0	1000,0	968,0

РЕЦЕПТУРА № 280

Карамель «ЛЕСНОЙ ОРЕШЕК», гляncованная

В форме шарика. Оболочка нетяннутая, светло-коричневого цвета. Начинка двойная: шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой, расположена вокруг ореховой начинки.

В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели. Влажность 1,8% (+0,9%; —0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура карамели

Карамель без глянца . . .	98,15	—	—	993,7	975,32
Глянец	100,0	—	—	0,8	0,80
Тальк	100,0	—	—	0,5	0,50
Сахар-песок для поли- вочного сиропа	99,85	—	—	8,0	7,99
Итого	—	—	—	1003,0	984,61
Выход	98,17	—	—	1000,0	981,7

Рецептура карамели без глянца На 993,7 кг

Карамельная масса . . .	98,0	724,40	709,91	719,84	705,44
Начинка шоколадно-оре- ховая	98,46	80,16	78,93	79,65	78,42
Начинка ореховая	98,6	200,40	197,59	199,14	196,35
Итого	—	1004,96	986,43	998,63	980,21
Выход	98,15	1000,0	981,5	993,7	975,32

Рецептура карамельной массы На 719,84 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,40	708,34	510,65	509,88
Патока	78,0	354,70	276,67	255,33	199,16

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавление					
Тертое какао	97,4	4,00	3,90	2,88	2,81
Итого	—	1068,10	988,91	768,86	711,85
Выход	98,0	1000,0	980,0	719,84	705,44
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура шоколадно-ореховой
начинки

На 79,65 кг

Приготовление пранлине					
Сахарная пудра	99,85	444,56	443,89	35,41	35,36
Тертое какао	97,4	139,54	135,91	11,11	10,82
Ядро ореха жареное, тертое	97,5	430,55	419,79	34,29	33,43
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,16	—
Итого	—	1016,65	999,59	80,97	79,61
Выход	98,46	1000,0	984,6	79,65	78,42
Влажность 1,5±0,5%					

Рецептура ореховой начинки

На 199,14 кг

Сахарная пудра	99,85	478,73	478,01	95,33	95,19
Ядро ореха жареное, тертое	97,5	439,56	428,57	87,53	85,34
Жир кондитерский	99,7	94,71	94,43	18,86	18,80
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,40	—
Итого	—	1015,0	1001,01	202,12	199,33
Выход	98,6	1000,0	986,0	199,14	196,35
Влажность 1,4±0,5%					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура глянца					
Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло кокосовое	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	518,65	517,87	518,87	518,09
Сахарная пудра	99,85	130,74	130,55	130,81	130,61
Патока	78,0	255,33	199,16	255,45	199,25
Ядро ореха жареное, тертое	97,5	121,82	118,77	121,87	118,82
Жир кондитерский	99,7	18,86	18,80	18,87	18,81
Тертое какао	97,4	13,99	13,63	13,99	13,63
Эссенция ванильная	—	0,56	—	0,56	—
Масло кокосовое	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Итого	—	1061,25	1000,08	1061,72	1000,51
Выход	98,17	1000,0	981,7	1000,0	981,7

XIV. КАРАМЕЛЬ С КУКУРУЗНЫМИ НАЧИНКАМИ

РЕЦЕПТУРА № 281

Карамель «ВОСХОД», завернутая

Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка кукурузная, перелосенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 1,8% (+0,8%; -0,3%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	670,46	657,05
Начинка	98,6	—	—	334,56	329,88
Итого	—	—	—	1005,02	986,93
Выход	98,2	—	—	1000,0	982,0

Рецептура карамельной массы

На 670,46 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	477,51	476,79
Патока	78,0	356,11	277,76	238,76	186,23
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1070,33	988,91	717,61	663,02
Выход	98,0	1000,0	980,0	670,46	657,05
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки

На 334,56 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	488,27	487,54	163,35	163,10
Тертое какао	97,4	126,93	123,63	42,47	41,37

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло кокосовое	100,0	195,52	195,52	65,41	65,41
Кукурузный порошок жареный	97,0	194,08	188,26	64,93	62,99
Добавление					
Эссенция ванильная . .	—	1,97	—	0,66	—
Итого	—	1006,77	994,95	336,82	332,87
Выход	98,6	1000,0	986,0	334,56	329,88
Влажность 1,4±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	477,51	476,79	480,12	479,40
Сахарная пудра	99,85	163,35	163,10	164,25	164,00
Патока	78,0	238,76	186,23	240,06	187,25
Тертое какао	97,4	42,47	41,37	42,71	41,60
Масло кокосовое	100,0	65,41	65,41	65,76	65,76
Кукурузный порошок жареный	97,0	64,93	62,98	65,27*	63,31
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	2,01	—
Итого	—	1054,43	995,88	1060,18	1001,32
Выход	98,2	1000,0	982,0	1000,0	982,0

* 65,27 кг кукурузного порошка жареного соответствуют 75,09 кг кукурузного порошка сырого.

РЕЦЕПТУРА № 282

Карамель «КОРОЛЕВА ПОЛЕЙ», завернутая

В форме подушечек, кирпичиков или удлиненно-овальная. Оболочка тянутая, светло-зеленого цвета. Начинка кукурузно-пращиновая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 2% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,00	—	—	668,0	654,64
Начинка	98,11	—	—	335,0	328,67
Итого	—	—	—	1003,0	983,31
Выход	98,04	—	—	1000,0	980,40

Рецептура карамельной массы На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	475,76	475,05
Патока	78,0	356,11	277,76	237,88	185,54
Добавления					
Краска синяя или желтая	—	0,10	—	0,07	—
Эссенция кофейная	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1070,43	988,91	715,05	660,59
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64

Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура начинки

На 335,0 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	480,32	479,60	160,91	160,67
Мука кукурузная жареная	96,0	223,65	214,70	74,92	71,92
Масло сливочное	84,0	298,82	251,01	100,11	84,09
Порошок какао	95,0	53,40	50,73	17,89	17,00
Добавление					
Ванилин	—	0,16	—	0,05	—
Итого	—	1056,35	996,04	353,88	333,68
Выход	98,11	1000,0	981,1	335,0	328,67

Влажность 1,9±0,5%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	475,76	475,05	478,36	477,64
Сахарная пудра	99,85	160,91	160,67	161,79	161,55
Патока	78,0	237,88	185,54	239,17	186,55
Мука кукурузная жареная	96,0	74,92	71,92	75,32*	72,31
Масло сливочное	84,0	100,11	84,09	100,65	84,55
Порошок какао	95,0	17,89	17,0	17,99	17,09
Ванилин	—	0,05	—	0,05	—
Эссенция кофейная	—	1,34	—	1,35	—
Краска синяя и желтая	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	1068,93	994,27	1074,75	999,69
Выход	98,04	1000,0	980,4	1000,0	980,4

* 75,32 кг кукурузной муки жареной соответствуют 86,6 кг кукурузной муки сырой.

РЕЦЕПТУРА № 283

Карамель «СМАЧНА», завернутая

Форма удлиненно-овальная. Оболочка нетяннутая, неокрашенная. Начинка — пралине кукурузно-кофейное, переслоенное карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 2% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
Карамельная масса . . .	98,0	—	—	668,0	654,64
Начинка	98,11	—	—	335,0	328,67
Итого	—	—	—	1003,0	983,31
Выход	98,04	—	—	1000,0	980,4

Рецептура карамельной массы На 668,0 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,21	711,14	475,76	475,04
Патока	78,0	356,10	277,76	237,87	185,54
Добавление					
Эссенция кофейная . . .	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1070,31	988,90	714,97	660,58
Выход	98,0	1000,0	980,0	668,0	654,64
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 335,0 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	480,58	479,86	160,99	160,75
Мука кукурузная жареная	96,0	223,76	214,81	74,96	71,96

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло сливочное	84,0	298,98	251,14	100,16	84,13
Кофе натуральный жареный	98,0	51,25	50,23	17,17	16,83
Добавление					
Эссенция кофейная . . .	—	2,10	—	0,70	—
Итого	—	1056,67	996,04	353,98	333,67
Выход	98,11	1000,0	981,1	335,0	328,67
Влажность 1,9±0,5%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	475,76	475,04	478,36	477,64
Сахарная пудра	99,85	160,99	160,75	161,87	161,63
Патока	78,0	237,87	185,54	239,18	186,56
Мука кукурузная жареная	96,0	74,96	71,96	75,36*	72,35
Масло сливочное	84,0	100,16	84,13	100,70	84,59
Кофе натуральный жареный	98,0	17,17	16,83	17,63	17,28
Эссенция кофейная . . .	—	2,04	—	2,05	—
Итого	—	1068,95	994,25	1075,15	1000,05
Выход	98,04	1000,0	980,4	1000,0	980,4

* 75,36 кг кукурузной муки жареной соответствуют 86,6 кг кукурузной муки сырой.

РЕЦЕПТУРА № 284

Карамель «КУКУРУЗНАЯ», завернутая

Форма удлинненно-овальная. Оболочка нетяннутая, коричневого цвета. Начинка кукурузно-пралиновая, переслоенная карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 125 штук завернутой карамели. Влажность 1,8% (+0,7%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса . . .	98,0	—	—	653,05	639,99
Начинка	98,7	—	—	350,02	345,47
Итого	—	—	—	1003,07	985,46
Выход	98,25	—	—	1000,0	982,5

Рецептура карамельной массы

На 653,05 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	709,92	708,86	463,62	462,92
Патока	78,0	354,96	276,87	231,81	180,81
Добавления					
Тертое какао	97,4	3,26	3,18	2,13	2,07
Эссенция кофейная . . .	—	1,96	—	1,28	—
Итого	—	1070,10	988,91	698,84	645,80
Выход	98,0	1000,0	980,0	653,05	639,99

Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)

Рецептура начинки

На 350,02 кг

Сахарная пудра . . .	99,85	312,85	312,38	109,50	109,34
----------------------	-------	--------	--------	--------	--------

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Порошок какао	95,0	93,85	89,16	32,85	31,21
Зерно кукурузное жареное	97,5	344,13	335,53	120,45	117,44
Кофе молотый жареный . . .	98,0	9,39	9,20	3,29	3,22
Гидрожир	99,7	256,53	255,76	89,79	89,52
Итого	—	1016,75	1002,03	355,88	350,73
Выход	98,7	1000,0	987,0	350,02	345,47

Влажность 1,3±0,3%

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	463,62	462,92	466,08	465,38
Сахарная пудра	99,85	109,50	109,34	110,09	109,92
Патока	78,0	231,81	180,81	233,04	181,77
Тертое какао	97,4	2,13	2,07	2,14	2,08
Порошок какао	95,0	32,85	31,21	33,03	31,38
Зерно кукурузное жареное	97,5	120,45	117,44	121,09*	118,06
Кофе молотый жареный . . .	98,0	3,29	3,22	3,31	3,24
Гидрожир	99,7	89,79	89,52	90,27	90,00
Эссенция кофейная	—	1,28	—	1,29	—
Итого	—	1054,72	996,53	1060,34	1001,83
Выход	98,25	1000,0	982,5	1000,0	982,5

* 121,09 кг кукурузного зерна жареного соответствуют 140,42 кг кукурузного зерна сырого.

РЕЦЕПТУРА № 285

Карамель «СВЕТОЧ», завернутая

Форма овальная. Оболочка тянущая, желтого цвета, с оранжевыми нетяннутыми полосами. Начинка из шоколадно-кукурузного пралине, переслоенного карамельной массой.

В 1 кг содержится не менее 110 штук завернутой карамели. Влажность 2,0% (+0,8%; -0,5%).

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели

Карамельная масса	98,0	—	—	669,29	655,90
Начинка	98,27	—	—	335,64	329,83
Итого	—	—	—	1004,93	985,73
Выход	98,08	—	—	1000,0	980,8

Рецептура карамельной массы На 669,29 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	476,68	475,96
Патока	78,0	356,11	277,76	238,34	185,91
Добавления					
Краска желтая	—	0,50	—	0,33	—
Эссенция ванильная	—	2,00	—	1,34	—
Итого	—	1070,83	988,91	716,69	661,87
Выход	98,0	1000,0	980,0	669,29	655,9
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура начинки На 335,64 кг

Сахарная пудра	99,85	440,39	439,73	147,81	147,59
Тертое какао	97,4	25,89	25,22	8,69	8,47
Порошок какао	95,0	70,06	66,56	23,51	22,33
Сливки сухие	94,0	99,03	93,09	33,24	31,25
Масло сливочное	84,0	123,93	104,10	41,60	34,94

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Кондитерский жир	99,7	99,90	99,60	33,53	33,43
Мука соевая	92,0	81,82	75,27	27,46	25,26
Мука кукурузная обжаренная	96,0	100,10	96,09	33,60	32,26
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,67	—
Итого	—	1043,12	999,66	350,11	335,53
Выход	98,27	1000,0	982,7	335,64	329,83
Влажность 1,7±0,5%					

Рецептура обжарки кукурузной муки На 33,60 кг

Мука кукурузная	85,5	1128,58	964,94	37,92	32,42
Выход	96,0	1000,0	960,0	33,6	32,26

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т незавернутой карамели, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	476,68	475,96	478,21	477,49
Сахарная пудра	99,85	147,81	147,59	148,29	148,07
Патока	78,0	238,34	185,91	239,11	186,51
Тертое какао	97,4	8,69	8,47	8,73	8,50
Порошок какао	95,0	23,51	22,33	23,58	22,40
Сливки сухие	94,0	33,24	31,25	33,35	31,35
Масло сливочное	84,0	41,60	34,94	41,73	35,05
Кондитерский жир	99,7	33,53	33,43	33,64	33,54
Мука соевая	92,0	27,46	25,26	27,54	25,34
Мука кукурузная	85,5	37,92	32,42	38,05	32,53
Краска желтая	—	0,33	—	0,33	—
Эссенция ванильная	—	2,01	—	2,02	—
Итого	—	1071,12	997,56	1074,58	1000,78
Выход	98,08	1000,0	980,80	1000,0	980,80

XV. СМЕСИ

РЕЦЕПТУРА № 286

Карамель «ВОСТОЧНАЯ СМЕСЬ», гляncованная

Форма разнообразная. Оболочка яркой окраски. Начинка яблочная и помадная.

Выпускается в расфасованном виде смесью не менее четырех сортов различной формы и окраски.

В смесь входят:

1. Карамель с помадной начинкой. В 1 кг содержится не менее 250 штук карамели. Влажность 3,57% (+1,4%; —0,8%):

а) карамель овальной формы. Оболочка нетяннутая, ярко-красного цвета;

б) карамель, имеющая форму ягод крыжовника. Оболочка нетяннутая, окрашена в красный или зеленый, или желтый цвет с белыми жилками.

2. Карамель с фруктовой начинкой. В 1 кг содержится не менее 300 штук карамели. Влажность 4,6% (+1,4%; —0,8%):

а) карамель, имеющая форму груши, с цветными бочками (зелеными или красными, или желтыми). Оболочка тянутая;

б) карамель, имеющая форму шарика. Оболочка тянутая различных цветов или с нетяннутыми жилками, или с тянутыми цветными полосами.

1. Рецептyра карамели с помадной начинкой (овальной формы или ягод крыжовника)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура глянцованной карамелн					
Карамель без глянца	96,4	—	—	993,7	957,93
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	8,0	7,99
Глянec	100,0	—	—	0,8	0,8
Тальк	100,0	—	—	0,5	0,5
Итого	—	—	—	1003,0	967,22
Выход	96,43	—	—	1000,0	964,30

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах

Рецептура глянца

На 0,8 кг

Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Масло растительное	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Рецептура карамели без глянца

На 993,7 кг

Карамельная масса	98,0	802,40	786,36	797,35	781,40
Начинка	90,0	200,60	180,54	199,33	179,40
Итого	—	1003,0	966,90	996,68	960,80
Выход	96,4	1000,0	964,0	993,7	957,93

Рецептура карамельной массы

На 797,35 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	564,51	563,66
Патока	78,0	353,99	276,11	282,26	220,16
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,78	4,69
Эссенция крыжовнико- вая	—	4,0	—	3,19	—
Краска	—	0,2	—	0,16	—
Итого	—	1072,17	988,91	854,90	788,51
Выход	98,0	1000,0	980,0	797,35	781,40
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки

На 199,33 кг

Сахарная помада	91,0	935,1	850,95	186,39	169,62
Фруктово-ягодная под- варка	69,0	48,64	33,56	9,69	6,69

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Клюквенная наливка	40,0	32,73	13,09	6,52	2,61
Кислота лимонная	98,0	4,28	4,20	0,86	0,84
Эссенция крыжовниковая	—	3,74	—	0,74	—
Итого	—	1024,49	901,80	204,20	179,76
Выход	90,0	1000,0	900,0	199,33	179,40
Влажность 10,0% (+3%; -1%)					

Рецептура сахарной помады

На 186,39 кг

Сахар-песок	99,85	836,14	834,89	155,85	155,62
Патока	78,0	104,51	81,52	19,47	15,19
Итого	—	940,65	916,41	175,32	170,81
Выход	91,0	1000,0	910,0	186,39	169,62

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	728,36	727,27	729,71	728,62
Патока	78,0	301,73	235,35	302,41	235,88
Фруктово-ягодная подварка	69,0	9,69	6,69	11,18	7,71
Клюквенная наливка	40,0	6,52	2,61	6,55	2,62
Кислота лимонная	98,0	5,64	5,53	5,65	5,54
Воск	100,0	0,2	0,2	0,2	0,2

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции кг	
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Парафин	100,0	0,2	0,2	0,2	0,2
Растительное масло	100,0	0,4	0,4	0,4	0,4
Эссенция крыжовниковая	—	3,93	—	3,94	—
Краска	—	0,16	—	0,16	—
Тальк	100,0	0,5	0,5	0,5	0,5
Итого	—	1057,33	978,75	1060,90	981,67
Выход	96,43	1000,0	964,3	1000,0	964,3

Для карамели овальной формы вместо фруктово-ягодной подварки и крыжовниковой эссенции применяются цитрусовые подварка и эссенция, а вместо клюквенной наливки — апельсиновый ликер.

2. Рецепт карамели с фруктовой начинкой (форма груши и шарика)

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Карамель без глянца	95,39	—	—	993,7	947,89
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	8,0	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,8	0,8
Тальк	100,0	—	—	0,5	0,5
Итого	—	—	—	1003,0	957,18
Выход	95,43	—	—	1000,0	954,3

Рецептура глянцево-карамели

Карамель без глянца	95,39	—	—	993,7	947,89
Сахар для поливочного сиропа	99,85	—	—	8,0	7,99
Глянец	100,0	—	—	0,8	0,8
Тальк	100,0	—	—	0,5	0,5
Итого	—	—	—	1003,0	957,18
Выход	95,43	—	—	1000,0	954,3

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура глянца		На 0,8 кг			
Воск	100,0	252,52	252,52	0,2	0,2
Масло растительное	100,0	505,05	505,05	0,4	0,4
Парафин	100,0	252,53	252,53	0,2	0,2
Итого	—	1010,10	1010,10	0,8	0,8
Выход	100,0	1000,0	1000,0	0,8	0,8

Рецептура карамели без глянца		На 993,7 кг			
Карамельная масса	98,0	822,47	806,02	817,29	800,94
Начинка	83,5	180,53	150,75	179,40	149,80
Итого	—	1003,0	956,77	996,69	950,74
Выход	95,39	1000,0	953,9	993,7	947,89

Рецептура карамельной массы				На 817,29 кг	
Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	578,63	577,76
Патока	78,0	353,99	276,11	289,31	225,66
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,0	5,88	4,90	4,80
Эссенция фруктовая	—	4,0	—	3,27	—
Краска	—	0,2	—	0,16	—
<hr/>					
Итого	—	1072,17	988,91	876,27	808,22
Выход	98,0	1000,0	980 0	817,29	800,94
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура начинки		На 179,40 кг			
Сахар-песок	99,85	551,88	550,55	98,92	98,77
Патока	78,0	275,69	215,04	49,46	38,58
Пюре яблочное	10,0	550,0	55,0	98,70	9,87

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 1 т готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Ликер «Южный»	40,0	34,98	13,99	6,28	2,51
Кислота молочная	40,0	20,0	8,0	3,5	1,4
Эссенция фруктовая	—	4,0	—	0,72	—
Итого	—	1436,05	842,58	257,58	151,13
Выход	83,5	1000,0	835,0	179,40	149,80
Влажность 16,5% (+3%; —2%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих ве- ществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции кг	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	685,55	684,52	686,73	685,70
Патока	78,0	338,77	264,24	339,36	264,70
Пюре яблочное	10,0	98,70	9,87	98,90	9,89
Кислота лимонная	98,0	4,90	4,80	4,91	4,81
Кислота молочная	40,0	3,50	1,40	3,50	1,40
Ликер «Южный»	40,0	6,28	2,51	6,28	2,51
Эссенция фруктовая	—	3,99	—	3,99	—
Краска	—	0,16	—	0,16	—
Воск	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Парафин	100,0	0,20	0,20	0,20	0,20
Масло растительное	100,0	0,40	0,40	0,40	0,40
Тальк	100,0	0,50	0,50	0,50	0,50
Итого	—	1143,15	968,64	1145,13	970,31
Выход	95,43	1000,0	954,30	1000,0	954,30

РЕЦЕПТУРА № 287

Карамель «КУРОРТНАЯ СМЕСЬ», завернутая

Смесь состоит из четырех сортов завернутой карамели: яблочный сорт по рецептуре «Яблоко» № 60 (25%); малиновый сорт по рецептуре «Малина» № 56 (25%); марципановый сорт по рецептуре «Рекорд» № 222 (25%); молочный сорт по рецептуре «Мотылек» № 145 (25%).

РЕЦЕПТУРА № 288

Карамель «ПЕТРОДВОРЕЦ», завернутая

Карамель состоит из пяти сортов завернутой карамели: яблочный сорт по рецептуре «Яблоко» № 60 (20%); черносмородиновый сорт по рецептуре «Черная смородина» № 58 (20%); вишневый сорт по рецептуре «Вишня» № 55 (20%); медовый сорт по рецептуре «Золотой улей» № 125 (20%); малиновый сорт по рецептуре «Малина» № 56 (20%).

РЕЦЕПТУРА № 289

Карамель «ВЕСЕЛЫЙ ЗООСАД», завернутая

Смесь состоит из пяти сортов завернутой карамели: медовый сорт по рецептуре «Золотой улей» № 125 (20%); яблочный сорт по рецептуре «Яблоко» № 60 (20%); помадный сорт по рецептуре «Лимонная» № 129 (20%); шоколадно-ореховый сорт по рецептуре «Заря» № 247 (20%); молочный сорт по рецептуре «Мотылек» № 145 (20%).

РЕЦЕПТУРА № 290

Карамель «РИЖСКАЯ СМЕСЬ», открытая, в воздухонепроницаемой таре

Смесь состоит из пяти сортов. Каждый сорт в смеси составляет 20%. В 1 кг содержится не менее 200 штук карамели:

1. Карамель удлиненно-овальной формы, с рисунком. Оболочка тянутая, золотистого цвета с красными жилками, в количестве 16 шт., расположенными по 4 шт. с каждой стороны. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой. Влажность карамели 1,7% (+0,8%; —0,4%).

2. Карамель в форме приплюснутого шестигранника или овальная с рисунком. Оболочка нетяннутая, зеленого цвета с частыми белыми жилками. Начинка яблочная. Влажность карамели 5,6% (+1,5%; —1,0%).

3. Карамель в форме ракушек, не менее четырех видов. Оболочка тянутая, белого цвета, покрыта широкими полосами розового или лилового цвета. Начинка пралиновая, переслоенная карамельной массой. Влажность карамели 1,8% (+0,9%; —0,5%).

4. Карамель удлиненно-овальной формы, приплюснутая. Оболочка тянутая, оранжевого или розового цвета с красными жилками. Начинка прохладительная, переслоенная карамельной массой. Влажность карамели 1,5% (+0,9%; —0,4%).

5. Карамель удлиненно-овальной формы, приплюснутая. Оболочка нетяннутая, коричневого цвета с частыми белыми жилками. Начинка шоколадно-ореховая, переслоенная карамельной массой. Влажность 1,7% (+0,7%; —0,5%).

1. Рецепттура карамели с шоколадно-ореховой начинкой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах

Рецептура карамели		На 200 кг			
Карамельная масса . . .	98,0	672,50	659,05	134,50	131,81
Начинка	98,94	337,26	333,68	67,45	66,74
Итого	—	1009,76	992,73	201,95	198,55
Выход	98,31	1000,0	983,1	200,0	196,6

Рецептура карамельной массы		На 134,5 кг			
Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	95,79	95,65
Патока	78,0	356,10	277,76	47,90	37,36
Добавления					
Эссенция ванильная . .	—	2,00	—	0,27	—
Краска красная и желтая	—	0,75	—	0,10	—
Итого	—	1071,07	988,91	144,06	133,01
Выход	98,0	1000 0	980,0	134,5	131,81
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура шоколадно-ореховой начинки На 67,45 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	284,48	284,05	19,19	19,16
Тертое какао	97,4	189,40	184,48	12,77	12,44
Масло какао	100,0	80,08	80,08	5,40	5,40
Миндаль жареный с сахаром	99,0	460,44	455,84	31,06	30,75

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, %			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Добавление Эссенция ванильная . . .	—	2,00	—	0,14	—
Итого	—	1016,40	1004,45	68,56	67,75
Выход	98,94	1000,0	989,4	67,45	66,74
Влажность 1,1±0,3%					

Рецептура миндаля жареного с сахаром На 31,06 кг

Сахар-песок	99,85	669,35	668,35	20,79	20,76
Миндаль подсушенный . .	96,0	338,16	324,63	10,50	10,08
Итого	—	1007,51	992,98	31,29	30,84
Выход	99,0	1000,0	990,0	31,06	30,75

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Сахар-песок	99,85	116,58	116,41	116,86	116,68
Сахарная пудра	99,85	19,19	19,16	19,24	19,21
Патока	78,0	47,90	37,36	48,01	37,45
Тертое какао	97,4	12,77	12,44	12,80	12,47
Масло какао	100,0	5,40	5,40	5,41	5,41
Миндаль подсушенный . .	96,0	10,50	10,08	10,53	10,11
Эссенция ванильная . . .	—	0,41	—	0,41	—
Краска красная и жел- тая	—	0,10	—	0,10	—
Итого	—	212,85	200,85	213,36	201,33
Выход	98,31	200,0	196,6	200,0	196,6

2. Рецептура карамели с яблочной начинкой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели На 200,0 кг					
Карамельная масса . . .	98,0	747,03	732,09	149,41	146,42
Начинка	84,0	256,01	215,05	51,20	43,01
Итого	—	1003,04	947,14	200,61	189,43
Выход	94,43	1000,0	944,3	200,0	188,86

Рецептура карамельной массы На 149,41 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	105,78	105,62
Патока	78,0	353,99	276,11	52,89	41,25
Добавления					
Кислота лимонная . . .	98,0	6,00	5,88	0,90	0,88
Эссенция фруктовая или ягодная	—	6,00	—	0,90	—
Краска желтая и синяя . .	—	0,50	—	0,07	—
Итого	—	1074,47	988,91	160,54	147,75
Выход	98,0	1000,0	980,0	149,41	146,42
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Рецептура яблочной начинки На 51,20 кг

Варка начинки					
Сахар-песок	99,85	565,09	564,24	28,93	28,89
Патока	78,0	282,55	220,39	14,47	11,29

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Пюре яблочное	10,0	550,00	55,00	28,16	2,82
Кислота молочная	40,0	20,00	8,00	1,02	0,41
Добавление					
Эссенция фруктовая или ягодная	—	4,00	—	0,20	—
Итого	—	1421,64	847,63	72,78	43,41
Выход	84,0	1000,0	840,0	51,20	43,01
Влажность 16% (+3,0%; -2,0%)					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 200 кг готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	134,71	134,51	135,33	135,13
Патока	78,0	67,36	52,54	67,67	52,78
Пюре яблочное	10,0	28,16	2,82	28,30	2,83
Кислота лимонная	98,0	0,90	0,88	0,90	0,88
Кислота молочная	40,0	1,02	0,41	1,02	0,41
Эссенция фруктовая или ягодная	—	1,10	—	1,10	—
Краска желтая и синяя	—	0,07	—	0,07	—
Итого	—	233,32	191,16	234,39	192,03
Выход	94,43	200,0	188,86	200,0	188,86

3. Рецептура карамели с пралиновой начинкой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели		На 200,0 кг			
Карамельная масса . . .	98,0	754,52	739,43	150,90	147,88
Начинка	98,72	250,51	247,30	50,10	49,46
Итого	—	1005,03	986,73	201,00	197,34
Выход	98,18	1000,0	981,8	200,0	196,36

Рецептура карамельной массы На 150,90 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	712,22	711,15	107,47	107,31
Патока	78,0	356,10	277,76	53,74	41,92
Добавления					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,30	—
Краска красная и синяя	—	0,75	—	0,11	—
Итого	—	1071,07	988,91	161,62	149,23
Выход	98,0	1000,0	980,0	150,90	147,88
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура пралиновой начинки На 50,10 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	527,53	526,74	26,43	26,39

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	487,68	475,49	24,43	23,82
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,10	—
Итого	—	1017,21	1002,23	50,96	50,21
Выход	98,72	1000,0	987,2	50,10	49,46
Влажность 1,3±0,3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	107,47	107,31	107,84	107,68
Сахарная пудра	99,85	26,43	26,39	26,52	26,48
Патока	78,0	53,74	41,92	53,92	42,06
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	24,43	23,82	24,51	23,90
Эссенция ванильная	—	0,40	—	0,40	—
Краска красная и синяя	—	0,11	—	0,11	—
Итого	—	212,58	199,44	213,30	200,12
Выход	98,18	200,0	196,36	200,0	196,36

4. Рецептура карамели с прохладительной начинкой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещес- вах	в натуре	в сухих вещес- вах
Рецептура карамели					
На 200,0 кг					
Карамельная масса	98,0	751,70	736,67	150,34	147,33
Начинка	99,9	251,24	250,99	50,25	50,20
Итого	—	1002,94	987,66	200,59	197,53
Выход	98,47	1000,0	984,7	200,0	196,94
Рецептура карамельной массы					
На 150,34 кг					
Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	707,98	706,92	106,44	106,28
Патока	78,0	353,99	276,11	53,22	41,51
Добавления					
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	0,90	0,88
Эссенция цитрусовая	—	4,00	—	0,60	—
Краска красная и жел- тая	—	0,25	—	0,04	—
Итого	—	1072,22	988,91	161,20	148,67
Выход	98,0	1000,0	980,0	150,34	147,33
Влажность 2% (+1,0%; —0,5%)					

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура прохладительной начинки На 50,25 кг					
Сахарная пудра	99,85	703,26	702,20	35,34	35,29
Масло кокосовое	100,0	300,00	300,0	15,08	15,08
Кислота лимонная	98,0	6,00	5,88	0,30	0,29
Эссенция цитрусовая . . .	—	4,00	—	0,20	—
Итого	—	1013,26	1008,08	50,92	50,66
Выход	99,9	1000,0	999,0	50,25	50,20
Влажность 0,1+0,4%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 200 кг готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	106,44	106,28	106,93	106,77
Сахарная пудра . . .	99,85	35,34	35,29	35,50	35,45
Патока	78,0	53,22	41,51	53,46	41,70
Масло кокосовое	100,0	15,08	15,08	15,15	15,15
Кислота лимонная . . .	98,0	1,19	1,17	1,19	1,17
Эссенция цитрусовая . .	—	0,80	—	0,80	—
Краска красная и желтая	—	0,04	—	0,04	—
Итого	—	212,11	199,33	213,07	200,24
Выход	98,47	200,0	196,94	200,0	196,94

5. Рецептура карамели с шоколадно-ореховой начинкой

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание су- хих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих вещест- вах	в натуре	в сухих вещест- вах
Рецептура карамели					
				На 200,0 кг	
Карамельная масса . . .	98,0	672,52	659,07	134,50	131,81
Начинка	98,99	337,27	333,86	67,45	66,77
Итого	—	1009,79	992,93	201,95	198,58
Выход	98,33	1000,0	983,3	200,0	196,66

Рецептура карамельной массы На 134,50 кг

Варка карамельной массы					
Сахар-песок	99,85	683,58	682,55	91,94	91,80
Патока	78,00	341,78	266,59	45,97	35,86
Добавления					
Тертое какао	97,4	40,83	39,77	5,49	5,35
Эссенция ромовая	—	2,00	—	0,27	—
Итого	—	1068,19	988,91	143,67	133,01
Выход	98,0	1000,0	980,0	134,50	131,81
Влажность 2% (+1,0%; -0,5%)					

Рецептура шоколадно-ореховой начинки На 67,45 кг

Приготовление пралине					
Сахарная пудра	99,85	584,81	583,93	39,45	39,39
Тертое какао	97,4	229,29	223,33	15,47	15,07

Наименование сырья и полуфабрикатов	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья, кг			
		на 1 т фазы		на 200 кг готовой продукции	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Масло какао	100,0	100,11	100,11	6,75	6,75
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	100,10	97,60	6,75	6,58
Добавление					
Эссенция ванильная	—	2,00	—	0,13	—
Итого	—	1016,31	1004,97	68,55	67,79
Выход	98,99	1000,0	989,9	67,45	66,77
Влажность 1±0,3%					

Сводная рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расход сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 200 кг готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	91,94	91,80	92,21	92,07
Сахарная пудра	99,85	39,45	39,39	39,56	39,50
Патока	78,0	45,97	35,86	46,12	35,97
Тертое какао	97,4	20,96	20,42	21,03	20,48
Масло какао	100,0	6,75	6,75	6,77	6,77
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	6,75	6,58	6,77	6,60
Эссенция ванильная	—	0,13	—	0,13	—
Эссенция ромовая	—	0,27	—	0,27	—
Итого	—	212,22	200,80	212,86	201,39
Выход	98,33	200,0	196,66	200,0	196,66

Сводная рецептура карамели «РИЖСКАЯ СМЕСЬ»

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Расходы сырья по сумме фаз, кг		Общий расход сырья на 1 т готовой продукции, кг	
		в натуре	в сухих веществах	в натуре	в сухих веществах
Сахар-песок	99,85	559,17	558,33	561,35	560,51
Сахарная пудра	99,85	120,82	120,64	121,39	121,11
Патока	78,0	269,18	209,96	270,23	210,78
Тертое какао	97,4	33,83	32,95	33,96	33,08
Масло какао	100,0	12,18	12,18	12,23	12,23
Кокосовое масло	100,0	15,15	15,15	15,21	15,21
Ядро лещинного ореха жареное	97,5	31,28	30,50	31,41	30,62
Миндаль подсушенный	96,0	10,53	10,11	10,57	10,15
Пюре яблочное	10,0	28,3	2,83	28,4	2,84
Кислота лимонная	98,0	2,09	2,05	2,1	2,06
Кислота молочная	40,0	1,02	0,41	1,02	0,41
Эссенция ванильная	—	0,94	—	0,94	—
Эссенция фруктовая или ягодная	—	1,1	—	1,1	—
Эссенция цитрусовая	—	0,8	—	0,8	—
Эссенция ромовая	—	0,27	—	0,27	—
Краска красная, желтая и синяя	—	0,32	—	0,32	—
Итого	—	1086,98	995,11	1091,3	999,0
Выход	97,54	1000,0	975,40	1000,0	975,4

РЕЦЕПТУРА № 291

Карамель «РАКУШКИ», открытая, в воздухонепроницаемой таре

Состоит из шести сортов: ликерный сорт (с коньяком) по рецептуре № 119 (16,7%); ликерный сорт (с наливкой) по рецептуре № 120 (16,7%); медовый сорт по рецептуре № 128 (16,7%); молочно-ликерный сорт по рецептуре № 185 (16,7%); прохладительный сорт по рецептуре № 208 (16,6%); кофейно-ореховый сорт по рецептуре № 244 (16,6%).

Указания к рецептурам на карамель

Настоящие указания являются неотъемлемой частью рецептур, их применение не может рассматриваться как отклонение от рецептур.

1. Патока может быть заменена полностью или частично инвертным сиропом с пересчетом по сухим веществам и учетом содержания редуцирующих веществ.

Для инверсии сахара применяется соляная (химически чистая) или молочная кислота. Для нейтрализации инвертного сиропа употребляется (пищевая) двууглекислая сода.

2. Одноименные фруктово-ягодные подварки, припасы, сухофрукты, варенье, фрукты в сиропе, цитрусовая цедра и пюре из свежих ягод могут взаимозаменяться согласно приложению № 2.

Все виды цукатов, а также цитрусовых заготовок могут взаимозаменяться.

Стерилизованные припасы, изготовленные без добавления кислоты, могут заменяться припасами, приготовленными холодным способом с добавлением лимонной кислоты при соответствующем снижении расхода кислоты, предусмотренного рецептурой.

Припасы могут заменяться пюре из свежих ягод и быстрозамороженной ягодной пульпой с соответствующим увеличением расхода сахара в рецептуре фруктовой массы.

3. В зависимости от желирующих свойств пюре допускается отклонение от нормы его расхода $\pm 5,0\%$.

При использовании пюре с пониженной желирующей способностью допускается добавление пектина или агара, либо алычового, ткемаливого, сливового пюре, а также пюре из дикорастущих яблок с соответствующим пересчетом по сухому веществу.

4. Молоко цельное сгущенное с сахаром может быть заменено: сгущенным обезжиренным молоком, свежим цельным молоком или обезжиренным, сухим молоком цельным и обезжиренным, сухими или сгущенными сливками с пересчетом по сухому обезжиренному молочному остатку и с учетом других компонентов (жир, сахар) согласно приложению № 3.

5. Кокосовое масло при выработке марципановых, шоколадно-ореховых и ореховых начинок может быть полностью или частично заменено сливочным маслом с пересчетом по содержанию жира.

6. Масло какао при выработке начинок может быть полностью или частично заменено кокосовым маслом.

7. В тех рецептурах, где указано «ядро ореха» без наименования его вида, может применяться ядро лещинного ореха, абрикосовой косточки, кешью.

В рецептурах, где указано «ядро лещинного ореха», этот вид ореха может заменяться ядром абрикосовой косточки или ядром ореха кешью.

В сортах, где в рецептуре указаны миндаль и ядро лещинного ореха, последнее разрешается заменять орехом кешью или ядром абрикосовой косточки.

8. Тертое какао при изготовлении начинок может быть заменено порошком какао и маслом какао с пересчетом по содержанию жира.

9. Порошок какао в жировых глазурах можно заменять какао-мелью с пересчетом по содержанию жира.

10. Свежий яичный белок может быть заменен сухим или мороженым белком с соответствующим пересчетом по сухому веществу. Фактический расход яичного белка на 1 т готовых изделий может колебаться в пределах $\pm 25\%$ в зависимости от его пенообразующей способности и качества других сырьевых компонентов.

11. Рецептуры рассчитаны по яичному белку. При замене яичного белка молочно-белковым или иным пищевым пенообразователем изменение закладки последнего определяется в зависимости от фактической пенообразующей способности заменителя.

12. Кислота лимонная может быть заменена винно-каменной или яблочной кислотами в соотношении 1:1:1,2.

13. Расход эссенции указан в рецептурах, исходя из однократной концентрации.

При применении эссенции другой концентрации должен быть сделан соответствующий пересчет.

Допускается следующая в пределах групп взаимозаменяемость эссенций:

апельсиновая, лимонная, мандариновая и цитрусовая;
абрикосовая, персиковая;
земляничная, клубничная;
ванильная, ирисовая, сливочная;
брусничная, рябиновая, клюквенная, красносмородиновая и крыжовниковая;
кизильовая, барбарисовая;
пуншевая, ромовая, коньячная;
яблочная, сливовая, ананасная.

Примечание. Замена эссенции не допускается в сортах карамели, в названиях которых отражаются вкусовые особенности сорта («Лимонная», «Клубничная» и т. п.).

14. Ванильная эссенция может быть заменена ванилином из расчета: 1 кг ванилина соответствует 12,7 кг ванильной эссенции. Ванилин может быть заменен арованилоном, этилванилоном, ванилоном в соотношении 4:1.

Цитрусовые эссенции могут заменяться цитрусовыми эфирными маслами из расчета: 1 кг лимонного масла соответствует 12 кг эссенции; 1 кг апельсинового масла соответствует 10 кг эссенции.

Мятная эссенция может быть заменена мятным маслом из расчета: 1 кг мятного масла соответствует 14,0 кг эссенции.

15. Приготовление 1 кг спиртового раствора эфирного масла или ванилина, эквивалентного 1 кг соответствующего сорта эссенции, производится согласно приложению № 4.

16. Наливки и настойки могут заменяться спиртом из-под ягод. Взаимозаменяются наливки «Запеканка» и «Спотыкач».

17. Количество краски, указанное в рецептурах, является основой для расчета. В зависимости от интенсивности красителя и цветности полуфабрикатов разрешается изменять дозировку краски. В рецептурах условно принято разведение: 10% чистого синтетического красителя в растворе. Применяются натуральные и синтетические красители, разрешенные Министерством здравоохранения СССР для подкрашивания пищевых продуктов.

18. Взамен воско-жировой смеси, указанной в рецептурах, для глянцеваания может применяться «Сплав-композиция № 36» в соответствии с разрешением Министерства здравоохранения СССР.

Для ускорения технологического процесса глянцеваания допускается добавление сахарной пудры до 5,0% к весу карамели.

19. В зависимости от кислотности фруктово-ягодного сырья допускается изменение дозировки кислоты при изготовлении фруктово-ягодных начинок с тем, чтобы общая кислотность начинки отвечала нормам действующей технической документации на карамель.

20. Взамен сахара и патоки, вводимых во фруктово-ягодные начинки, разрешается использование светлого профильтрованного сиропа из санитарно-доброкачественных возвратных отходов от фруктовых, помадных, медовых и ликерных сортов карамели при условии растворения их холодным способом.

Сироп от роспуска возвратных отходов шоколадных, пралиновых, марципановых и молочных сортов карамели разрешается использовать на приготовление начинок для карамели: «Рион», «Маскарад», «Гуцулка», «Спортивная», «Дубок». Все ароматизирующие и вкусовые вещества, а также спирт и белки, содержащиеся в возвратах, в расчет рецептурной закладки не принимаются.

21. Расход агара в рецептурах на карамель с желевыми начинками указан для агара с прочностью стандартного студня (0,85% сухого вещества агара с 70% сахара) — 1300 г по прибору Валента и уточняется лабораторным анализом в зависимости от его желеобразующей способности.

Замена сухого агара допускается в соотношении: пектином яблочным сухим 1:1; пектином свекловичным 1:2; агароидом 1:3 с учетом их желеобразующей способности.

22. Отклонение содержания начинки в карамели допускается в пределах норм действующей технической документации.

Отклонение в содержании глазури в глазурованной карамели допускается в пределах норм действующей технической документации.

23. Изменение формы карамели, указанной в рецептурах, может быть произведено по согласованию с Главкондитером МПП СССР.

24. Для смазки инвентаря, частей машин и аппаратуры, непосредственно соприкасающихся с полуфабрикатами и продукцией, разрешается применять растительное масло, воск и пищевой парафин в общем количестве до 1 кг на 1 т карамели.

Для подпыла инвентаря и карамели применяется тальк из расчета не более 1 кг на 1 т карамели.

25. Расход сырья указан в рецептурах в килограммах на 1 т чистого веса готовой продукции и исчислен с учетом предельно допустимых потерь, причем по отдельным фазам (и по сумме фаз) даны только технологические потери, а в сводной рецептуре все потери, включая потери при заливке, упаковке и внутрицеховой транспортировке.

Расход сырья в рецептурах дан по всем сортам незавернутой продукции.

26. Снижение норм расхода сырья на 1 т готовой продукции за счет уменьшения потерь при соблюдении соотношений рецептурных компонентов и показателей качества продукции нарушением рецептур не считается.

27. В рецептурах дана типовая разбивка на стадии (фазы). Эти фазы могут быть соответствующим образом изменены применительно к принятой технологической схеме и установленному оборудованию

с тем, однако, условием, чтобы соотношения между отдельными видами сырья в рецептурах оставались неизменными.

28. Завертка карамели производится поштучно или группами — в тюбики.

29. При расфасовке карамели в различные виды упаковки затраты сырья, связанные с потерями на этой операции, увеличиваются в следующих пределах: при расфасовке весом до 100 г — на 1,0%; до 250 г — на 0,5%; до 500 г — на 0,3%.

30. При работе на ручных прессах, на конфорках и рольных машинах указанный в рецептурах расход сырья увеличивается на 0,5%.

31. Выход и затраты при предварительной обработке сырья:

на приготовление 1 т сахарной пудры расходуется 1003 кг сахара-песка;

на 1 т пюре с содержанием 10% сухих веществ расходуется 1090,0 кг пульпы с содержанием 10% сухих веществ;

при освобождении блоков быстрозамороженной ягодной пульпы от целлофана допускаются потери пульпы в размере 2%;

при битье яиц для отделения белка и желтка отходы скорлупы и потери яичной массы устанавливаются в размере 18% от веса яиц.

1 кг цельного яйца (без скорлупы) соответствует 1 кг меланжа, или 390 г желтка и 610 г белка, или 287,2 г яичного порошка;

на 1 т жареного ядра ореха и ядра миндаля расходуется 1053 кг сырого ядра ореха и ядра миндаля;

на 1 т жареного дробленого ядра ореха и ядра миндаля расходуется 1064 кг сырого ядра ореха и ядра миндаля;

на 1 т жареного тертого ядра ореха и ядра миндаля расходуется 1066 кг сырого ядра ореха и ядра миндаля;

на 1 т чищеного подсушенного ядра ореха и ядра миндаля расходуется 1200 кг сырого ядра ореха и ядра миндаля (включая получаемые отходы кожицы).

32. При выработке карамели на экспорт допускается в отдельных случаях, по договоренности с заказчиком, изменение рецептур.

33. При работе на поточных линиях разрешается карамельную массу давать тянутой.

34. Все сырье должно удовлетворять требованиям стандартов и установленным нормам.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 2

Взаимозаменяемость фруктово-ягодного сырья

1000 кг подварки соответствуют 790 кг пюре с добавлением 612 кг сахара.

1000 кг пюре соответствуют 1265,8 кг подварки с уменьшением сахара на 774,6 кг.

1000 кг припаса соответствуют 1000 кг варенья или фруктам в сиропе с уменьшением сахара на 100 кг.

Допускается взаимозаменяемость всех видов цукатов, а также цитрусовых заготовок.

ПРИЛОЖЕНИЕ № 3

Взаимозаменяемость молочных продуктов

Взаимозаменяемость молочных продуктов рассчитана по содержанию в них сухого обезжиренного молочного остатка. Одна тонна цельного молока соответствует (в кг):

1) молоку нормализованному	1061,7
2) молоку сгущенному с сахаром	400,0
с уменьшением сахара на	176,0
3) молоку обезжиренному сгущенному с сахаром	330,8
с уменьшением сахара на	145,5
с добавлением жира	34,0
4) молоку цельному сухому	126,3
5) молоку обезжиренному сухому	90,6
с добавлением жира	34,0
6) сливкам сгущенным с сахаром	477,8
с уменьшением сахара на	176,8
с уменьшением жира на	56,8
7) сливкам сухим	166,6
с уменьшением жира на	36,8

ПРИЛОЖЕНИЕ № 4

Приготовление цитрусовых, ванильной и мятной эссенций

а) 1 кг апельсиновой однократной эссенции соответствует рецептуре	
масло апельсиновое	100 г
спирт-ректификат 96% об.	900 г
б) 1 кг лимонной однократной эссенции соответствует рецептуре	
масло лимонное	80 г
спирт-ректификат 96% об.	920 г
в) 1 кг мятной однократной эссенции соответствует рецептуре	
масло мятное	70 г
спирт-ректификат 96% об.	930 г
г) 1 кг ванильной однократной эссенции соответствует рецептуре	
ванилин	79 г
спирт-ректификат 96% об.	721 г
вода	200 г

АЛФАВИТНЫЙ УКАЗАТЕЛЬ РЕЦЕПТУР

Сорт карамели	Стр.	Сорт карамели	Стр.
А			
«АБРИКОС», завернутая, с фруктовой начинкой	97	«БАРБАРИС», завернутая на КФЗ, леденцовая	18
«АБРИКОСОВАЯ», глянцеванная, с абрикосовой начинкой	148	«БАРБАРИС» в сахаре, леденцовая	61
«АПЕЛЬСИН», завернутая, с фруктовой начинкой	81	«БЕЛКА», завернутая, с желеино-малиновой начинкой	436
«АПЕЛЬСИНОВАЯ», завернутая, с помадной начинкой	253	«БЕЛОСНЕЖКА», завернутая, с прохладительной начинкой	391
«АПЕЛЬСИНОВЫЕ ДОЛЬКИ», кондитованная, леденцовая	42	«БЕНЕДИКТИН», завернутая, с ликерной начинкой	172
«АПЕЛЬСИНОВЫЙ ЛИКЕР», завернутая, с ликерно-фруктовой начинкой	184	«БОН-БОН», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	490
«АРКТИКА», завернутая, с ликерной начинкой	180	«БРУСНИКА», завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	101
«АТЛАСНАЯ ПОДУШЕЧКА», открытая, в воздухопроницаемой таре, с шоколадно-ореховой начинкой	506	«БУРАТИНО», завернутая в тюбики, леденцовая	36
«АТЛАСНАЯ ПОДУШЕЧКА», открытая, в воздухопроницаемой таре, с яблочной начинкой	158	«БУРАТИНО», завернутая на КФЗ, леденцовая	35
Б			
«БАБАЕВСКАЯ», глазированная шоколадом, завернутая, с фруктовой начинкой	137	«БУРЕВЕСТИК», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	486
«БАЛТИЙСКАЯ», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	502	В	
«БАНАНОВАЯ», завернутая, с желеиной начинкой	442	«ВАРШАВСКАЯ», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	498
«БАНГА» («Волна»), завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	504	«ВЕЛДЗЕ» («Прохлада»), открытая, в воздухопроницаемой таре, с масляно-сахарной начинкой	397
«БАРБАРИС», завернутая, леденцовая	19	«ВЕРХОВИНА», глазированная жировой глазурью, завернутая, начинка молочно-ликерная с добавлением кофе	329
		«ВЕСЕЛЫЙ ЗООСАД», смесь, завернутая	568
		«ВЕСЕННЯЯ», завернутая, с фруктово-ликерной начинкой	202
			585

Сорт карамели	Стр.	Сорт карамели	Стр.
«ВЗЛЕТНАЯ», завернутая на КФЗ, леденцовая	40	«ГРИЛЬЯЖНАЯ», завернутая, леденцовая	32
«ВЗЛЕТНАЯ», завернутая, леденцовая	41	«ГРУША», завернутая, с яблочной начинкой	105
«ВИКТОРИЯ», завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	73	«ГУСИНЫЕ ЛАПКИ», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	480
«ВИЛЬНЯЛЕ» в сахаре, с молочной начинкой	349	«ГУЦУЛКА», завернутая с молочно-ореховой начинкой	313
«ВИШЕНКА», завернутая, с ликерно-ягодной начинкой	200	Д	
«ВИШНЕВЫЙ ЛИКЕР», завернутая, с ликерно-фруктовой начинкой	204	«ДАРНИЦКАЯ», завернутая, с молочно-ликерной начинкой	299
«ВИШНЕВЫЙ САД», завернутая, с фруктовой начинкой	111	«ДЕСЕРТНАЯ», завернутая, с яблочной начинкой	119
«ВИШНЯ», завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	85	«ДЕСЕРТНАЯ ПОДУШЕЧКА», глянцеванная, с яблочной начинкой	151
«ВИШНЯ ЛИКЕРНАЯ», завернутая, с ликерно-фруктовой начинкой	186	«ДЕТСКАЯ», завернутая, с молочно-ореховой начинкой	454
«ВОЛЖАНКА», завернутая, с двойной начинкой (шоколадно-ореховой и молочно-кофейной)	532	«ДЕТСКИЕ ТРУБОЧКИ», завернутая, с помадной начинкой	247
«ВОСХОД», завернутая, с кукурузной начинкой	552	«ДНЕПРОВКА», завернутая, с помадной начинкой	251
«ВОСТОЧНАЯ СМЕСЬ», смесь карамели, глянцеванная	562	«ДНЕПРОВСКАЯ», завернутая, с двойной начинкой (ореховой и ликерной)	537
«ВЫСТАВОЧНАЯ», завернутая, с молочной начинкой	285	«ДНЕСТРОВСКАЯ», глазированная жирной глазурью, завернутая, начинка — молочно-малиновый ликер	327
Г		«ДРУЖБА», глазированная шоколадом, завернутая, с молочной начинкой	321
«ГИНТАРЕЛИС» («Янтарчик»), завернутая, с фруктовой начинкой	109	«ДРУЖЕСКАЯ», завернутая, с орехово-пралиновой начинкой	448
«ГОРЛИЦА», завернутая, с молочно-помадной начинкой	361	«ДУБОК», завернутая, с молочно-ореховой начинкой	317
«ГРЕЦКИЙ ОРЕХ», завернутая, с молочно-ореховой начинкой	275	«ДЮШЕС», завернутая на КФЗ, леденцовая	20
«ГРИЛЬЯЖНАЯ», завернутая на КФЗ, леденцовая	31		

Сорт карамели	Стр.	Сорт карамели	Стр.
«ДЮШЕС», завернутая, леденцовая	21	«ЗОЛОТОЙ ПЕТУШОК», завернутая, с помадно-молочной начинкой	367
«ДЮШЕС» в сахаре, леденцовая	63	«ЗОЛОТОЙ УЛЕЙ», завернутая, с медово-фруктовой начинкой	231
Е		«ЗООЛОГИЧЕСКАЯ», завернутая, с молочно-ликерной начинкой	309
«ЕЖЕВИКА», завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	123	И	
«ЕРЕВАНСКАЯ», завернутая, с двойной начинкой (шоколадно-ореховой и ликерной)	527	«ИВУШКА», завернутая, со сливочно-помадной начинкой	365
З		«ИГРУШКИ», завернутая, с молочно-шоколадной начинкой	279
«ЗАГАДКА», глазированная шоколадом, завернутая, с фруктовой начинкой	131	К	
«ЗАЙЧИК», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	500	«КАЛЕВ», завернутая, с молочно-ликерной начинкой	315
«ЗАРЯ», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	478	«КАЛОРИЙНАЯ» в порошке какао, с молочной начинкой	345
«ЗВЕЗДОЧКА», открытая, в воздухонепроницаемой таре, леденцовая	49	«КАНЕВСКАЯ», глянцеванная, с ликерной начинкой	223
«ЗЕЛЕНЫЙ ГАЙ», завернутая со сбитой начинкой	419	«КАРАНДАШИ», завернутая, леденцовая	38
«ЗЕМЛЯНИЧКА», завернутая, с ликерно-ягодной начинкой	198	«КАРВУТЕ» («Корова»), завернутая, с молочной начинкой	291
«ЗИРОЧКА», («Звездочка»), завернутая, с двойной начинкой: прохладительной (масляно-сахарной) и ликерной	535	«КАРМЕН», завернутая, с двойной начинкой (масляно-сахарной и клюквенной)	525
«ЗОЛОТАЯ РЫБКА», завернутая, с марципановой начинкой	426	«КИЕВСКАЯ», завернутая, с ягодно-ликерной начинкой	178
«ЗОЛОТИСТАЯ», завернутая, леденцовая	28	«КИЗИЛ», завернутая, с фруктовой начинкой	103
«ЗОЛОТОЙ КОЛОС», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	492	«КИТАЙСКИЙ ОРЕШЕК», открытая, в воздухонепроницаемой таре, с орехово-пралиновой начинкой	470
		«КИШИНЕВСКАЯ», завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	115

Сорт карамели	Стр.	Сорт карамели	Стр.
«КЛУБНИКА ЛИКЕР- НАЯ», завернутая, с ликерно-ягодной на- чинкой	188	чинкой (шоколадно- миндальной и фрукто- во-ягодной)	546
«КЛУБНИКА с МОЛО- КОМ», гляncованная, с ягодно-молочной на- чинкой	340	«КОФЕЙНАЯ», заверну- тая, с молочной начин- кой	265
«КЛУБНИКА СО СЛИВ- КАМИ», завернутая, с ягодно-молочной на- чинкой	269	«КОФЕЙНАЯ ПОДУ- ШЕЧКА», гляncован- ная, начинка молочно- ликерная с добавлени- ем кофе	337
«КЛУБНИЧНАЯ», завер- нутая, с помадной на- чинкой	249	«КОФЕЙНЫЕ ЗЕРНА», открытая, в воздухо- непроницаемой таре, с мо- лочной начинкой	357
«КЛУМПАКОИС», за- вернутая, с фруктово- ликерной начинкой	206	«КРАБЫ», завернутая, с ореховой начинкой	444
«КЛЮКВЕННАЯ» в са- харе, с фруктово-ягод- ной начинкой	166	«КРАЙ РОДНОЙ», гла- зированная шокола- дом, завернутая, с на- чинкой пралине из ядер подсолнечника	510
«КЛЮКВЕННАЯ», за- вернутая, с ликерно- фруктовой начинкой	168	«КРАСНАЯ МАЛИНА», завернутая, с малино- вой начинкой	113
«КЛЮКВА», завернутая, с фруктово-ягодной на- чинкой	89	«КРАСНЫЙ МАК», за- вернутая, со сбивной начинкой	413
«КОКОСОВЫЙ ОРЕХ» («Кокосо решутас») в сахаре с масляно-са- харной начинкой	407	«КРАСНЫЙ ОКТЯБРЬ», завернутая, с шоколад- но-ореховой начинкой	484
«КОЛИБРИ», заверну- тая, с ореховой начин- кой	446	«КРЕМ-БРЮЛЕ», завер- нутая, с помадной на- чинкой	377
«КОНЬЯЧНАЯ», завер- нутая, с молочно-ли- керной начинкой	295	«КРИНИЦА», заверну- тая, с помадной начин- кой	257
«КОРАЛЛ», завернутая, с молочно-ореховой на- чинкой	452	«КРИСТАЛЛ», откры- тая, в воздухо-непрони- цаемой таре, леденцо- вая	52
«КОРОЛЕВА ПОЛЕЙ», завернутая, с кукуруз- но-пралиновой начин- кой	554	«КРОСС», гляncованная, с молочной начинкой	333
«КОСМИЧЕСКАЯ», за- вернутая, с двойной начинкой (шоколадно- ореховой и абрикосово- ликерной)	539	«КРЫЖОВНИК», «ЛИ- МОНЧИКИ», «МАН- ДАРИНЧИКИ», гля- ncованная, с фруктовой начинкой	145
«КОСТЕР», глазированной шоколадом, завер- нутая, с двойной на-		«КРЫМСКАЯ», заверну- тая, с ликерно-фрукто- вой начинкой	194

Сорт карамели	Стр.	Сорт карамели	Стр.
«КРЫМСКИЙ ВИНО- ГРАД», открытая, в воздухонепроницаемой таре, леденцовая	48	КИ», открытая, в воз- духонепроницаемой та- ре, леденцовая	51
«КУКОЛКА», заверну- тая, с двойной начин- кой (шоколадно-орехо- вой и яблочной)	523	«ЛИМОННО - АПЕЛЬ- СИНОВЫЕ КОРОЧ- КИ», открытая, в воз- духонепроницаемой та- ре, леденцовая	47
«КУКУРУЗНАЯ», завер- нутая с кукурузно-пра- линовой начинкой	558	«ЛИМОНЧИКИ», завер- нутая, с фруктовой на- чинкой	107
«КУРОРТНАЯ СМЕСЬ», завернутая	568	«ЛИСИЧКА» («ЛАПУ- ТЕ»), завернутая, с мо- лочно-ореховой начин- кой	458
Л		«ЛЬВОВЯНКА», глази- рованная шоколадом, завернутая, начинка молочно-фруктовая	325
«ЛАДОГА», завернутая, с молочно-шоколадной начинкой	307	М	
«ЛАЙКА», завернутая, с молочно-помадной начинкой	373	«МАЙСКАЯ», гляncован- ная, со сливочной по- мадной начинкой	379
«ЛАКОМКА», заверну- тая, со сбивной начин- кой	415	«МАКОВКА», заверну- тая, леденцовая	15
«ЛЕНИНГРАД», завер- нутая, глазированной шоколадом, с шоколад- но-ореховой начинкой	518	«МАЛИНА», завернутая, с фруктово-ягодной на- чинкой	87
«ЛЕПЕСТОК», открытая, в воздухо-непроницае- мой таре, с помадной начинкой	259	«МАЛИНА ЛИКЕР- НАЯ», завернутая, с ягодно-ликерной на- чинкой	190
«ЛЕСНАЯ», завернутая, с клюквенной начинкой	79	«МАЛИНА СО СЛИВ- КАМИ», завернутая, с ягодно-молочной на- чинкой	267
«ЛЕСНОЙ ОРЕШЕК», гляncованная, с двой- ной начинкой (шоко- ладно-ореховой и оре- ховой)	549	«МАЛИНКА», открытая, в воздухо-непроницае- мой таре, леденцовая	56
«ЛИЕЛУПЕ», заверну- тая, с молочно-орехо- вой начинкой	289	«МАЛИНКА», открытая, в воздухо-непроницае- мой таре, с фруктово- ягодной начинкой	160
«ЛИКЕРНАЯ», в сахаре с ликерно-фруктовой начинкой	228	«МАЛИНОВАЯ», завер- нутая, с фруктово-ягод- ной начинкой	117
«ЛИМОН», завернутая, с фруктовой начинкой	83	«МАЛИНОВЫЙ ЛИ- КЕР», открытая, в воз- духонепроницаемой та- ре, с ликерной начин- кой	212
«ЛИМОННАЯ», заверну- тая, с помадной начин- кой	239		
«ЛИМОННО - АПЕЛЬ- СИНОВЫЕ ДОЛЬ-			

Сорт карамели	Стр.
«МАЛЫШКА», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	496
«МАНДАРИН», завернутая, с фруктовой начинкой	99
«МАНДАРИНЧИКИ» и «КРЫЖОВНИК», в сахаре, с яблочной начинкой	154
«МАРЦИПАН», завернутая, с марципановой начинкой	432
«МАСКАРАД», завернутая, с молочно-ореховой начинкой	273
«МАЯК» («Швитурис»), завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	494
«МЕДОВЫЙ МАРЦИПАН», завернутая, с медово-ореховой начинкой	235
«МЕЛИТОПОЛЬСКАЯ», завернутая, с ликерно-фруктовой начинкой	182
«МЕЧТА», завернутая, с помадной начинкой	241
«МИРГОРОДСКАЯ», завернутая, со сбивной начинкой	417
«МИЧУРИНСКАЯ», завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	127
«МОККО», открытая, в воздухопроницаемой таре, с ореховой начинкой	468
«МОЛДОВА», глазированная шоколадом, завернутая, с фруктовой начинкой	141
«МОЛОДЕЖНАЯ», открытая, в воздухопроницаемой таре, с масляно-сахарной начинкой	405
«МОЛОЧНАЯ», завернутая, с кофейно-молочной начинкой	287

Сорт карамели	Стр.
«МОЛОЧНАЯ КАПЛЯ», открытая, в воздухопроницаемой таре, с молочной начинкой	351
«МОЛОЧНАЯ С КОФЕ», завернутая, с молочной начинкой	298
«МОЛОЧНО - ГРИЛЬЯЖНАЯ», завернутая, леденцовая	33
«МОЛОЧНО - ШОКОЛАДНАЯ», открытая, в воздухопроницаемой таре, с шоколадно-ореховой начинкой	516
«МОЛОЧНЫЙ ЛИКЕР», завернутая, с молочно-ликерной начинкой	297
«МОНПАНСЬЕ В САХАРЕ», леденцовое, в сахаре	59
«МОНПАНСЬЕ» леденцовое, открытое, в воздухопроницаемой таре	44
«МОРСКАЯ», глазированная жировой глазурью, незавернутая, начинка молочно-фруктовая	331
«МОРОЖЕННЫЕ ТРУБОЧКИ», завернутая, с помадной начинкой	243
«МОСКВА», открытая, в воздухопроницаемой таре, с желеино-мармеладной начинкой	440
«МОСКОВСКАЯ», глазированная шоколадом, завернутая, с фруктовой начинкой	135
«МОТЫЛЕК», завернутая, с молочной начинкой	271
«МУ-МУ», завернутая, с молочно-помадной начинкой	363
«МЯТНАЯ», леденцовая, завернутая	23
«МЯТНАЯ», леденцовая, завернутая на КФЗ	22

Сорт карамели	Стр.
«МЯТНАЯ ПАЛОЧКА», леденцовая, в сахаре	67
«МЯТНЫЙ ГОРОШЕК», леденцовая, гляncованная	57
Н	
«НЕЖИНСКАЯ РЯБИНА», завернутая, со сбивной начинкой	411
«НЕЗАБУДКА», открытая, в воздухопроницаемой таре, с масляно-сахарной начинкой	393
«НОВАЯ», глазированная жировой глазурью, завернутая, с кунжутной начинкой	462
«НОУТАТЕ» («Новинка»), глазированная шоколадом, завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	139
«НУКУШОАРЕ» («Орешек»), открытая, в воздухопроницаемой таре, с марципановой начинкой	434
О	
«ОКТЯБРЕНОК», завернутая, с ликерно-фруктовой начинкой	176
«ОКТЯБРЬСКАЯ», завернутая, с двойной начинкой (масляно-сахарной и фруктовой)	541
«ОНЕГА», завернутая, начинка — молочная помада	375
«ОРЕХОВАЯ», завернутая, с марципановой начинкой	430
«ОРЕШЕК», в порошке какао, с орехово-пралиновой начинкой	464
«ОСВЕЖАЮЩАЯ», завернутая или в воздухопроницаемой таре, с масляно-сахарной начинкой	387

Сорт карамели	Стр.
П	
«ПЕТРОДВОРЕЦ», смесь, завернутая	568
«ПЕТУШКИ», завернутая в целлофан (на палочке), леденцовая	37
«ПЕТУШОК», глазированная шоколадом, завернутая, с двойной начинкой (шоколадно-ореховой и марципановой)	543
«ПИЕНА ПАРСЛА» («Молочные хлопья»), открытая, в воздухопроницаемой таре, с молочно-прохладительной начинкой	401
«ПИЕНА ГАРДУМС» («Молочное лакомство»), открытая, в воздухопроницаемой таре, с молочно-шоколадной начинкой	355
«ПИЕНЕНИТЕ» («Одуванчик»), завернутая, с молочной начинкой	389
«ПИКАНТНАЯ», открытая, в воздухопроницаемой таре, с молочно-прохладительной начинкой	403
«ПИТАТЕЛЬНАЯ», гляncованная, с молочной начинкой	335
«ПОДСОЛНЕЧНАЯ» («Соняшниковая»), завернутая в тубики, леденцовая	14
«ПОМАДНАЯ», в сахаре, с помадной начинкой	263
«ПОПУЛЯРНАЯ», в порошке какао, с молочной начинкой	343
«ПРАЗДНИЧНАЯ», глазированная шоколадом, завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	143

Сорт карамели	Стр.
«ПРИВЕТ», глянцева- ная, с помадно-фрукто- вой начинкой	261
«ПРИДНЕПРОВСКАЯ», завернутая, с шоко- ладно-подсолнечно-ку- курузной начинкой	512
«ПРОЗРАЧНАЯ», завер- нутая, леденцовая	16
«ПРОЛИСОК», заверну- тая, с фруктово-ягод- ной начинкой	121
«ПТАШКА», завернутая, с молочной начинкой	283
«ПТИЧЬЕ МОЛОКО», завернутая, с двойной начинкой (шоколадно- ореховой и кремovo- сбивной)	529
«ПУНШЕВАЯ», заверну- тая, с яблочной начин- кой	75
«ПЧЕЛКА», завернутая, с медовой начинкой	233
Р	
«РАДУГА», открытая, расфасованная в поли- этиленовые мешочки, леденцовая	71
«РАКОВЫЕ ШЕЙКИ», завернутая, с шоколад- но-ореховой начинкой	488
«РАКУШКИ» (с конья- ком), открытая, в воз- духонепроницаемой та- ре, с ликерной начин- кой	216
«РАКУШКИ» (с налив- кой), открытая, в воз- духонепроницаемой та- ре, с ликерной начин- кой	218
«РАКУШКИ» (медо- вые), открытая, в воз- духонепроницаемой та- ре, с медовой начинкой	237
«РАКУШКИ», открытая, в воздухонепроницае- мой таре, с масляно- сахарной начинкой	399

Сорт карамели	Стр.
«РАКУШКИ», открытая, в воздухонепроницае- мой таре, с молочно- ликерной начинкой	353
«РАКУШКИ», смесь, от- крытая, в воздухоне- проницаемой таре	579
«РАКУШКИ», открытая, в воздухонепроницае- мой таре, с орехово-ко- фейной начинкой	472
«РАЧКИ», завернутая, с шоколадно - ореховой начинкой	476
«РЕКОРД», завернутая, с марципановой начин- кой	428
«РИЖСКАЯ СМЕСЬ», открытая, в воздухоне- проницаемой таре	568
«РИОН», в порошке ка- као, с молочно-орехо- вой начинкой	347
«РОМОВАЯ», заверну- тая, с ликерно-фрукто- вой начинкой	170
«РУСТАВИ», завернутая, с ореховой начинкой	450
С	
«САМОЦВЕТ», откры- тая, в воздухонепрони- цаемой таре, леденцо- вая	46
«СВЕЖЕСТЬ», заверну- тая, с масляно-сахар- ной начинкой	385
«СВЕТОЧ», завернутая, с шоколадно-кукуруз- ной начинкой	560
«СЕВЕРНОЕ СИЯНИЕ», завернутая, с масляно- сахарной начинкой	383
«СЕВЕРЯНКА», завер- нутая, с помадной на- чинкой	255
«СИБИРЬ», завернутая, с шоколадно-ореховой начинкой	482

Сорт карамели	Стр.
«СКАЗКА», завернутая, с молочно-помадной начинкой	359
«СЛИВА», завернутая, с фруктовой начинкой	93
«СЛИВОВЫЙ ЛИКЕР», завернутая, с ликерио- фруктовой начинкой	192
«СЛИВЯНКА», глянце- ванная, с фруктово-ли- керной начинкой	196
«СЛИВЯНКА», заверну- тая, с ликерно-фрукто- вой начинкой	225
«СМАЧНА», завернутая, с кукурузно-кофейно- пралиновой начинкой	556
«СМОРОДИНА» («СЕР- БЕНТАЙ»), открытая, в воздухонепроницае- мой таре, леденцовая	54
«СНЕЖОК», завернутая, с масляно-сахарной начинкой	381
«СОЖ», завернутая, с молочно-шоколадной начинкой	319
«СОЛНЕЧНАЯ», завер- нутая, с шоколадно- молочной начинкой	301
«СОЛОД МОЛОЧ- НЫЙ», открытая, в воздухонепроницаемой таре, леденцовая	55
«СОЛОМКА», заверну- тая, леденцовая	26
«СПОРТ», завернутая в тюбики, леденцовая	10
«СПОРТ» (с крупной арахиса), завернутая в тюбики, леденцовая	12
«СПОРТ» (мятная), за- вернутая в тюбики, ле- денцовая	13
«СПОРТИВНАЯ», завер- нутая, с молочной на- чинкой	281
«СПОТЫКАЧ», заверну- тая, с ликерно-фрукто- вой начинкой	174
«СТЕПНАЯ», глянцева- ная, с ликерной начин-	

Сорт карамели	Стр.
кой «СТОЛИЧНАЯ», откры- тая, в воздухонепро- ницаемой таре, с шоко- ладно-ореховой начин- кой	220 508
«СТРЕЛКА», завернутая, с желеино-черносморо- диновой начинкой	438
«СТУДЕНЧЕСКАЯ», за- вернутая, с молочно- шоколадной начинкой	305
«СЮРПРИЗ», глазиро- ванная шоколадом, от- крытая, с фруктовой или клубничной начин- кой	162
Т	
«ТЕАТРАЛЬНАЯ», за- вернутая, леденцовая	25
«ТЕАТРАЛЬНАЯ», за- вернутая на КФЗ, ле- денцовая	24
«ТЕАТРАЛЬНЫЙ ГО- РОШЕК в сахаре, ле- денцовая	65
«ТИССА», глазированная шоколадом, заверну- тая, начинка молочно- ликерная с добавленн- ем кофе	323
У	
«УГАДАЙ-КА», заверну- тая, с помадной начин- кой	371
«УКРАИНКА», заверну- тая, с двойной начин- кой (шоколадно-орехо- вой и ликерной)	520
«УЛЫБКА», завернутая, со сбивной начинкой	421
«У ЛУКОМОРЬЯ» (с купжutom), заверну- тая в тюбики, леденцо- вая	72
Ф	
«ФИГУРНАЯ», заверну- тая, в целлофан (на палочке), леденцовая	29

Сорт карамели	Стр.
«ФИГУРНАЯ» (молочная), завернутая, леденцовая	30
«ФОКУШОР» («Фонарик»), завернутая, с ликерной начинкой	208
«ФОНАРИКИ», завернутая, с помадной начинкой	369
«ФРУКТОВО - ЯГОДНАЯ», в сахаре, с яблочной начинкой (умельченная)	156
«ФРУКТОВО - ЯГОДНАЯ» в сахаре, с яблочной начинкой	164
«ФРУКТОВО - ЯГОДНЫЙ БУКЕТ», завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	77
«ФРУКТОВЫЕ ТРУБОЧКИ», завернутая, с помадной начинкой	245
«ФУТБОЛ», открытая, в воздухопроницаемой таре, с масляно-сахарной начинкой	395
Х	
«ХАРЬКОВСКАЯ», глазированная жировой глазурью, с шоколадно-арахисовой начинкой	514
«ХМЕЛЬНИЦКАЯ», открытая, в воздухопроницаемой таре, с ликерно-фруктовой начинкой	210
Ц	
«ЦИТРИНА» («ЛИМОН»), завернутая, леденцовая	34
«ЦИТРУСОВЫЕ ДОЛЬКИ», открытая, в воздухопроницаемой таре, с ликерной начинкой	214
«ЦИТРУСОВЫЕ ПАЛОЧКИ» в сахаре, леденцовая	69

Сорт карамели	Стр.
«ЦУКАТНАЯ», завернутая, с фруктовой начинкой	125
Ч	
«ЧАЙКА», завернутая, с ореховой начинкой	456
«ЧЕРНАЯ СМОРОДИНА», завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	91
Ш	
«ШАЛНА» («Заморозок»), завернутая, с масляно-сахарной начинкой	409
«ШАРАДА», глазированная шоколадом, завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	129
«ШЕШУПЕ», завернутая, с молочно-шоколадной начинкой	277
«ШОКОЛАДНО-КОНЫЧНАЯ», завернутая, с молочно-шоколадной начинкой	303
Э	
«ЭГЛУТЕ» («Елочка»), завернутая, начинка — ореховое пралине	460
«ЭСМЕРАЛЬДА», открытая, в воздухопроницаемой таре, с ореховой начинкой	466
Ю	
«ЮБИЛЕЙНАЯ», завернутая, с молочно-ликерной начинкой	311
Я	
«ЯБЛОКО», завернутая, с яблочной начинкой	95
«ЯГОДКА», глазированная шоколадом, завернутая, с фруктово-ягодной начинкой	133

Сорт карамели	Стр.	Сорт карамели	Стр.
«ЯНТАРНАЯ», открытая, в воздухопроницаемой таре	474	«ЯНТАРЬ», гляncованная, со сбивной начинкой	423

СОДЕРЖАНИЕ

Введение	3
----------------	---

I. Карамель леденцовая

Рецептура № 1. Карамель леденцовая «Спорт», завернутая в тюбики	10
Рецептура № 2. Карамель леденцовая «Спорт» (с крупной арахиса), завернутая в тюбики	12
Рецептура № 3. Карамель леденцовая «Спорт» (мятная), завернутая в тюбики	13
Рецептура № 4. Карамель леденцовая «Подсолнечная» («Сояшниковая»), завернутая в тюбики	14
Рецептура № 5. Карамель леденцовая «Маковка», завернутая в тюбики	15
Рецептура № 6. Карамель леденцовая «Прозрачная», завернутая	16
Рецептура № 7. Карамель леденцовая «Барбарис», завернутая на КФЗ	18
Рецептура № 8. Карамель леденцовая «Барбарис», завернутая	19
Рецептура № 9. Карамель леденцовая «Дюшес», завернутая на КФЗ	20
Рецептура № 10. Карамель леденцовая «Дюшес», завернутая	21
Рецептура № 11. Карамель леденцовая «Мятная», завернутая на КФЗ	22
Рецептура № 12. Карамель леденцовая «Мятная», завернутая	23
Рецептура № 13. Карамель леденцовая «Театральная», завернутая на КФЗ	24
Рецептура № 14. Карамель леденцовая «Театральная», завернутая	25
Рецептура № 15. Карамель леденцовая «Соломка», завернутая	26
Рецептура № 16. Карамель леденцовая «Золотистая», завернутая	28
Рецептура № 17. Карамель леденцовая «Фигурная», завернутая	29
Рецептура № 18. Карамель леденцовая «Фигурная» (молочная), завернутая	30
Рецептура № 19. Карамель леденцовая «Грильяжная», завернутая на КФЗ	31
Рецептура № 20. Карамель леденцовая «Грильяжная», завернутая	32
Рецептура № 21. Карамель леденцовая «Молочно-грильяжная», завернутая	33
Рецептура № 22. Карамель леденцовая «Цитрина» («Лимон»), завернутая	34
Рецептура № 23. Карамель леденцовая «Буратино», завернутая на КФЗ	35
Рецептура № 24. Карамель леденцовая «Буратино», завернутая в тюбики	36
Рецептура № 25. Карамель леденцовая «Петушки», завернутая в целлофан (на палочке)	37
Рецептура № 26. Карамель леденцовая «Карандаши», завернутая	38

Рецептура № 27. Карамель леденцовая «Взлетная», завернутая на КФЗ	40
Рецептура № 28. Карамель леденцовая «Взлетная», завернутая	41
Рецептура № 29. Карамель леденцовая «Апельсиновые дольки», кондированная	42
Рецептура № 30. Монпансье леденцовое, открытое, в воздухо- непроницаемой таре	44
Рецептура № 31. Монпансье леденцовое «Самоцвет», открытое, в воздухо- непроницаемой таре	46
Рецептура № 32. Монпансье леденцовое «Лимонно-апельсиновые корочки», открытое, в воздухо- непроницаемой таре	47
Рецептура № 33. Монпансье леденцовое «Крымский виноград», открытое, в воздухо- непроницаемой таре	48
Рецептура № 34. Карамель леденцовая «Звездочка», открытая, в воздухо- непроницаемой таре	49
Рецептура № 35. Карамель леденцовая «Лимонно-апельсиновые дольки», открытая, в воздухо- непроницаемой таре	51
Рецептура № 36. Монпансье леденцовое «Кристалл», открытое, в воздухо- непроницаемой таре	52
Рецептура № 37. Карамель леденцовая «Смородина» («Сербентай»), открытая, в воздухо- непроницаемой таре	54
Рецептура № 38. Карамель леденцовая «Солод молочный», открытая, в воздухо- непроницаемой таре	55
Рецептура № 39. Монпансье леденцовое «Малинка», открытое, в воздухо- непроницаемой таре	56
Рецептура № 40. Монпансье «Мятный горошек», гляцованное	57
Рецептура № 41. Монпансье в сахаре леденцовое	59
Рецептура № 42. Монпансье леденцовое «Барбарис» в сахаре	61
Рецептура № 43. Карамель леденцовая «Дюшес» в сахаре	63
Рецептура № 44. Монпансье леденцовое «Театральный горошек» в сахаре	65
Рецептура № 45. Монпансье леденцовое «Мятная палочка» в сахаре	67
Рецептура № 46. Монпансье леденцовое «Цитрусовые палочки» в сахаре	69
Рецептура № 47. Карамель «Радуга», открытая, расфасованная в полиэтиленовые мешочки	71
Рецептура № 48. Карамель леденцовая «У лукоморья» (с кунжутном), завернутая в тюбики	72

II. Карамель с фруктово-ягодными начинками

Рецептура № 49. Карамель «Виктория», завернутая	73
Рецептура № 50. Карамель «Пуншевая», завернутая	75
Рецептура № 51. Карамель «Фруктово-ягодный букет», завернутая	77
Рецептура № 52. Карамель «Лесная», завернутая	79
Рецептура № 53. Карамель «Апельсин», завернутая	81
Рецептура № 54. Карамель «Лимон», завернутая	83
Рецептура № 55. Карамель «Вишняя», завернутая	85

Рецептура № 56.	Карамель «Малина», завернутая	87
Рецептура № 57.	Карамель «Клюква», завернутая	89
Рецептура № 58.	Карамель «Черная смородина», завернутая	91
Рецептура № 59.	Карамель «Слива», завернутая	93
Рецептура № 60.	Карамель «Яблоко», завернутая	95
Рецептура № 61.	Карамель «Абрикос», завернутая	97
Рецептура № 62.	Карамель «Мандарин», завернутая	99
Рецептура № 63.	Карамель «Брусника», завернутая	101
Рецептура № 64.	Карамель «Кизил», завернутая	103
Рецептура № 65.	Карамель «Груша», завернутая	105
Рецептура № 66.	Карамель «Лимончики», завернутая	107
Рецептура № 67.	Карамель «Гинтарелис» («Янтарчик»), завернутая	109
Рецептура № 68.	Карамель «Вишневый сад», завернутая	111
Рецептура № 69.	Карамель «Красная малина», завернутая ..	113
Рецептура № 70.	Карамель «Кишиневская», завернутая	115
Рецептура № 71.	Карамель «Малиновая», завернутая	117
Рецептура № 72.	Карамель «Десертная», завернутая	119
Рецептура № 73.	Карамель «Пролисок», завернутая	121
Рецептура № 74.	Карамель «Ежевика», завернутая	123
Рецептура № 75.	Карамель «Цукатная», завернутая	125
Рецептура № 76.	Карамель «Мичуринская», завернутая	127
Рецептура № 77.	Карамель «Шарада», глазированная шоколадом, завернутая	129
Рецептура № 78.	Карамель «Загадка», глазированная шоколадом, завернутая	131
Рецептура № 79.	Карамель «Ягодка», глазированная шоколадом, завернутая	133
Рецептура № 80.	Карамель «Московская», глазированная шоколадом, завернутая	135
Рецептура № 81.	Карамель «Бабаевская», глазированная шоколадом, завернутая	137
Рецептура № 82.	Карамель «Ноутате» («Новинка»), глазированная шоколадом, завернутая	139
Рецептура № 83.	Карамель «Молдова», глазированная шоколадом, завернутая	141
Рецептура № 84.	Карамель «Праздничная», глазированная шоколадом, завернутая в целлофановую этикетку и фольгу	143
Рецептура № 85.	Карамель «Крыжовник», «Лимончики», «Мандаринчики», гляncованная	145
Рецептура № 86.	Карамель «Абрикосовая», гляncованная	148
Рецептура № 87.	Карамель «Десертная подушечка», гляncованная	151
Рецептура № 88.	Карамель «Мандаринчики» и «Крыжовник» в сахаре	154
Рецептура № 89.	Карамель «Фруктово-ягодная» (умельченная) в сахаре	156
Рецептура № 90.	Карамель «Атласная подушечка», открытая, в воздухо-непроницаемой таре	158
Рецептура № 91.	Карамель «Малинка», открытая, в воздухо-непроницаемой таре	160
Рецептура № 92.	Карамель «Сюрприз», глазированная шоколадом, открытая	162

Рецептура № 93.	Карамель «Фруктово-ягодная» в сахаре	164
Рецептура № 94.	Карамель «Клюквенная» в сахаре	166

III. Карамель с ликерными начинками

Рецептура № 95.	Карамель «Клюквенная», завернутая	168
Рецептура № 96.	Карамель «Ромовая», завернутая	170
Рецептура № 97.	Карамель «Бенедиктин», завернутая	172
Рецептура № 98.	Карамель «Спотыкач», завернутая	174
Рецептура № 99.	Карамель «Октябренок», завернутая	176
Рецептура № 100.	Карамель «Киевская», завернутая	178
Рецептура № 101.	Карамель «Арктика», завернутая	180
Рецептура № 102.	Карамель «Мелитопольская», завернутая ..	182
Рецептура № 103.	Карамель «Апельсиновый ликер», завернутая	184
Рецептура № 104.	Карамель «Вишняя ликерная», завернутая ..	186
Рецептура № 105.	Карамель «Клубника ликерная», завернутая ..	188
Рецептура № 106.	Карамель «Малина ликерная», завернутая ..	190
Рецептура № 107.	Карамель «Сливовый ликер», завернутая ..	192
Рецептура № 108.	Карамель «Крымская», завернутая	194
Рецептура № 109.	Карамель «Сливянка», завернутая	196
Рецептура № 110.	Карамель «Земляничка», завернутая	198
Рецептура № 111.	Карамель «Вишенка», завернутая	200
Рецептура № 112.	Карамель «Весенняя», завернутая	202
Рецептура № 113.	Карамель «Вишневый ликер», завернутая ..	204
Рецептура № 114.	Карамель «Клумпакоис», завернутая	206
Рецептура № 115.	Карамель «Фокусор» («Фонарик»), завернутая ..	208
Рецептура № 116.	Карамель «Хмельничка», открытая, в воздухо-непроницаемой таре	210
Рецептура № 117.	Карамель «Малиновый ликер», открытая, в воздухо-непроницаемой таре	212
Рецептура № 118.	Карамель «Цитрусовые дольки», открытая, в воздухо-непроницаемой таре	214
Рецептура № 119.	Карамель «Ракушки» (с коньяком), открытая, в воздухо-непроницаемой таре	216
Рецептура № 120.	Карамель «Ракушки» (с наливкой), открытая, в воздухо-непроницаемой таре	218
Рецептура № 121.	Карамель «Степная», гляncованная	220
Рецептура № 122.	Карамель «Каневская», гляncованная	223
Рецептура № 123.	Карамель «Сливянка», гляncованная	225
Рецептура № 124.	Карамель «Ликерная» в сахаре	228

IV. Карамель с медовыми начинками

Рецептура № 125.	Карамель «Золотой улей», завернутая	231
Рецептура № 126.	Карамель «Пчелка», завернутая	233
Рецептура № 127.	Карамель «Медовый марципан», завернутая ..	235
Рецептура № 128.	Карамель «Ракушки» медовая, открытая, в воздухо-непроницаемой таре	237

V. Карамель с помадными начинками

Рецептура № 129.	Карамель «Лимонная», завернутая	239
Рецептура № 130.	Карамель «Мечта», завернутая	241

Рецептура № 131. Карамель «Мороженые трубочки», завернутая	243
Рецептура № 132. Карамель «Фруктовые трубочки», завернутая	245
Рецептура № 133. Карамель «Детские трубочки», завернутая	247
Рецептура № 134. Карамель «Клубничная», завернутая	249
Рецептура № 135. Карамель «Днепровка», завернутая	251
Рецептура № 136. Карамель «Апельсиновая», завернутая	253
Рецептура № 137. Карамель «Северянка», завернутая	255
Рецептура № 138. Карамель «Криница», завернутая	257
Рецептура № 139. Карамель «Лепесток», открытая, в воздухо- непроницаемой таре	259
Рецептура № 140. Карамель «Привет», гляncованная	261
Рецептура № 141. Карамель «Помадная» в сахаре	263

VI. Карамель с молочными начинками

Рецептура № 142. Карамель «Кофейная», завернутая	265
Рецептура № 143. Карамель «Мална со сливками», заверну- тая	267
Рецептура № 144. Карамель «Клубника со сливками», завер- нутая	269
Рецептура № 145. Карамель «Мотылек», завернутая	271
Рецептура № 146. Карамель «Маскарад», завернутая	273
Рецептура № 147. Карамель «Грецкий орех», завернутая	275
Рецептура № 148. Карамель «Шешупе», завернутая	277
Рецептура № 149. Карамель «Игрушки», завернутая	279
Рецептура № 150. Карамель «Спортивная», завернутая	281
Рецептура № 151. Карамель «Пташка», завернутая	283
Рецептура № 152. Карамель «Выставочная», завернутая	285
Рецептура № 153. Карамель «Молочная», завернутая	287
Рецептура № 154. Карамель «Лиелупе», завернутая	289
Рецептура № 155. Карамель «Карвуте» («Коровка»), заверну- тая	291
Рецептура № 156. Карамель «Молочная с кофе», завернутая ..	293
Рецептура № 157. Карамель «Коньячная», завернутая	295
Рецептура № 158. Карамель «Молочный ликер», завернутая ..	297
Рецептура № 159. Карамель «Дарницкая», завернутая	299
Рецептура № 160. Карамель «Солнечная», завернутая	301
Рецептура № 161. Карамель «Шоколадно-коньячная», завер- нутая	303
Рецептура № 162. Карамель «Студенческая», завернутая	305
Рецептура № 163. Карамель «Ладога», завернутая	307
Рецептура № 164. Карамель «Зоологическая», завернутая	309
Рецептура № 165. Карамель «Юбилейная», завернутая	311
Рецептура № 166. Карамель «Гуцулка», завернутая	313
Рецептура № 167. Карамель «Калев», завернутая	315
Рецептура № 168. Карамель «Дубок», завернутая	317
Рецептура № 169. Карамель «Сож», завернутая	319
Рецептура № 170. Карамель «Дружба», глазированной шоко- ладом, завернутая	321
Рецептура № 171. Карамель «Тисса», глазированная шокола- дом, завернутая	323
Рецептура № 172. Карамель «Львовянка», глазированная шо- коладом, завернутая	325

Рецептура № 173. Карамель «Днестровская», глазированная жировой глазурью, завернутая или незавер- нутая	327
Рецептура № 174. Карамель «Верховина», глазированная жи- ровой глазурью, завернутая или незаверну- тая	329
Рецептура № 175. Карамель «Морская», глазированная жиро- вой глазурью, незавернутая	331
Рецептура № 176. Карамель «Кросс», гляncованная	333
Рецептура № 177. Карамель «Питательная», гляncованная ..	335
Рецептура № 178. Карамель «Кофейная подушечка», гляncо- ванная	337
Рецептура № 179. Карамель «Клубника с молоком», гляncо- ванная	340
Рецептура № 180. Карамель «Популярная» в порошке какао ..	343
Рецептура № 181. Карамель «Калорийная» в порошке какао ..	345
Рецептура № 182. Карамель «Рнон» в порошке какао	347
Рецептура № 183. Карамель «Вильняле» в сахаре	349
Рецептура № 184. Карамель «Молочная капля», открытая, в воздухонепроницаемой таре	351
Рецептура № 185. Карамель «Ракушки», открытая, в воздухо- непроницаемой таре	353
Рецептура № 186. Карамель «Пиена Гардумс» («Молочное ла- комство»), открытая, в воздухо-непроницае- мой таре	355
Рецептура № 187. Карамель «Кофейные зерна», открытая, в воздухонепроницаемой таре	357
Рецептура № 188. Карамель «Сказка», завернутая	359
Рецептура № 189. Карамель «Горлица», завернутая	361
Рецептура № 190. Карамель «Му-му», завернутая	363
Рецептура № 191. Карамель «Ивушка», завернутая	365
Рецептура № 192. Карамель «Золотой петушок», завернутая ..	367
Рецептура № 193. Карамель «Фонарики», завернутая	369
Рецептура № 194. Карамель «Угадай-ка», завернутая	371
Рецептура № 195. Карамель «Лайка», завернутая	373
Рецептура № 196. Карамель «Онега», завернутая	375
Рецептура № 197. Карамель «Крем-брюле», завернутая	377
Рецептура № 198. Карамель «Майская», гляncованная	379

VII. Карамель с прохладительными (масляно-сахарными) начинками

Рецептура № 199. Карамель «Снежок», завернутая	381
Рецептура № 200. Карамель «Северное сияние», завернутая ..	383
Рецептура № 201. Карамель «Свежесть», завернутая	385
Рецептура № 202. Карамель «Освежающая», завернутая или в воздухо-непроницаемой таре	387
Рецептура № 203. Карамель «Пиенените» («Одуванчик»), за- вернутая	389
Рецептура № 204. Карамель «Белоснежка», завернутая	391
Рецептура № 205. Карамель «Незабудка», открытая, в возду- хонепроницаемой таре	393
Рецептура № 206. Карамель «Футбол», открытая, в воздухо- непроницаемой таре	395

Рецептура № 207. Карамель «Велдзе» («Прохлада»), открытая, в воздухонепроницаемой таре	397
Рецептура № 208. Карамель «Ракушки» (прохладительная), открытая, в воздухонепроницаемой таре	399
Рецептура № 209. Карамель «Пена парсла» («Молочные хлопья»), открытая, в воздухонепроницаемой таре	401
Рецептура № 210. Карамель «Пикантная», открытая, в воздухонепроницаемой таре	403
Рецептура № 211. Карамель «Молодежная», открытая, в воздухонепроницаемой таре	405
Рецептура № 212. Карамель «Кокосовый орех» («Кокосо решутас») в сахаре	407
Рецептура № 213. Карамель «Шална» («Заморозок»), завернутая	409

VIII. Карамель со сбивными начинками

Рецептура № 214. Карамель «Нежинская рябина», завернутая	411
Рецептура № 215. Карамель «Красный мак», завернутая	413
Рецептура № 216. Карамель «Лакомка», завернутая	415
Рецептура № 217. Карамель «Миргородская», завернутая	417
Рецептура № 218. Карамель «Зеленый гай», завернутая	419
Рецептура № 219. Карамель «Улыбка», завернутая	421
Рецептура № 220. Карамель «Янтарь», гляncованная	423

IX. Карамель с марципановыми начинками

Рецептура № 221. Карамель «Золотая рыбка», завернутая	426
Рецептура № 222. Карамель «Рекорд», завернутая	428
Рецептура № 223. Карамель «Ореховая», завернутая	430
Рецептура № 224. Карамель «Марципан», завернутая	432
Рецептура № 225. Карамель «Нукушоаре» («Орешек»), открытая, в воздухонепроницаемой таре	434

X. Карамель с желейнными начинками

Рецептура № 226. Карамель «Белка», завернутая	436
Рецептура № 227. Карамель «Стрелка», завернутая	438
Рецептура № 228. Карамель «Москва», открытая, в воздухонепроницаемой таре	440
Рецептура № 229. Карамель «Банановая», завернутая	442

XI. Карамель с ореховыми начинками

Рецептура № 230. Карамель «Крабы», завернутая	444
Рецептура № 231. Карамель «Колибри», завернутая	446
Рецептура № 232. Карамель «Дружеская», завернутая	448
Рецептура № 233. Карамель «Рустави», завернутая	450
Рецептура № 234. Карамель «Коралл», завернутая	452
Рецептура № 235. Карамель «Детская», завернутая	454
Рецептура № 236. Карамель «Чайка», завернутая	456
Рецептура № 237. Карамель «Лисичка» («Лапуте»), завернутая	458
Рецептура № 238. Карамель «Эглюте» («Елочка»), завернутая	460

Рецептура № 239. Карамель «Новая», глазированная жировой глазурью, завернутая	462
Рецептура № 240. Карамель «Орешек» в порошке какао	464
Рецептура № 241. Карамель «Эсмеральда», открытая, в воздухонепроницаемой таре	466
Рецептура № 242. Карамель «Мокко», открытая, в воздухонепроницаемой таре	468
Рецептура № 243. Карамель «Китайский орешек», открытая, в воздухонепроницаемой таре	470
Рецептура № 244. Карамель «Ракушки» (с кофе), открытая, в воздухонепроницаемой таре	472
Рецептура № 245. Карамель «Янтарная», открытая, в воздухонепроницаемой таре	474

XII. Карамель с шоколадно-ореховыми начинками

Рецептура № 246. Карамель «Рачки», завернутая	476
Рецептура № 247. Карамель «Заря», завернутая	478
Рецептура № 248. Карамель «Гусиные лапки», завернутая	480
Рецептура № 249. Карамель «Сибирь», завернутая	482
Рецептура № 250. Карамель «Красный Октябрь», завернутая	484
Рецептура № 251. Карамель «Буревестник», завернутая	486
Рецептура № 252. Карамель «Раковые шейки», завернутая ..	488
Рецептура № 253. Карамель «Бон-Бон», завернутая	490
Рецептура № 254. Карамель «Золотой колос», завернутая	492
Рецептура № 255. Карамель «Маяк» («Швитурис»), завернутая	494
Рецептура № 256. Карамель «Малышка», завернутая	496
Рецептура № 257. Карамель «Варшавская», завернутая	498
Рецептура № 258. Карамель «Зайчик», завернутая	500
Рецептура № 259. Карамель «Балтийская», завернутая	502
Рецептура № 260. Карамель «Банга» («Волна»), завернутая ..	504
Рецептура № 261. Карамель «Атласная подушечка», открытая, в воздухонепроницаемой таре	506
Рецептура № 262. Карамель «Столичная», открытая, в воздухонепроницаемой таре	508
Рецептура № 263. Карамель «Край родной», глазированная шоколадом, завернутая	510
Рецептура № 264. Карамель «Приднепровская», завернутая ..	512
Рецептура № 265. Карамель «Харьковская», глазированная жировой глазурью, незавернутая	514
Рецептура № 266. Карамель «Молочно-шоколадная», открытая, в воздухонепроницаемой таре	516
Рецептура № 267. Карамель «Ленинград», глазированная шоколадом, завернутая	518

XIII. Карамель с двойными начинками

Рецептура № 268. Карамель «Украинка», завернутая	520
Рецептура № 269. Карамель «Куколка», завернутая	523
Рецептура № 270. Карамель «Кармен», завернутая	525
Рецептура № 271. Карамель «Ереванская», завернутая	527
Рецептура № 272. Карамель «Птичье молоко», завернутая	529
Рецептура № 273. Карамель «Волжанка», завернутая	532

Рецептура № 274. Карамель «Зирочка» («Звездочка»), завернутая	535
Рецептура № 275. Карамель «Днепровская», завернутая	537
Рецептура № 276. Карамель «Космическая», завернутая	539
Рецептура № 277. Карамель «Октябрьская», завернутая	541
Рецептура № 278. Карамель «Петушок», глазированная шоколадом, завернутая	543
Рецептура № 279. Карамель «Костер», глазированная шоколадом, завернутая	546
Рецептура № 280. Карамель «Лесной орешек», гляncованная	549

XIV. Карамель с кукурузными начинками

Рецептура № 281. Карамель «Восход», завернутая	552
Рецептура № 282. Карамель «Королева полей», завернутая ..	554
Рецептура № 283. Карамель «Смачна», завернутая	556
Рецептура № 284. Карамель «Кукурузная», завернутая	558
Рецептура № 285. Карамель «Светоч», завернутая	560

XV. Смеси

Рецептура № 286. Карамель «Восточная смесь», гляncованная	562
Рецептура № 287. Карамель «Курортная смесь», завернутая ..	568
Рецептура № 288. Карамель «Петродворец», завернутая	568
Рецептура № 289. Карамель «Веселый зоосад», завернутая ..	568
Рецептура № 290. Карамель «Рнжская смесь», открытая, в воздухо- непроницаемой таре	568
Рецептура № 291. Карамель «Ракушки», открытая, в воздухо- непроницаемой таре	579
Приложение № 1. Указания к рецептурам на карамель	580
Приложение № 2. Взаимозаменяемость фруктово-ягодного сырья	583
Приложение № 3. Взаимозаменяемость молочных продуктов	584
Приложение № 4. Приготовление цитрусовых, ванильной и мятной эссенций	584
Алфавитный указатель рецептур	585

Замеченные опечатки

Страница	Строка	Напечатано	Следует читать
5	8 снизу, 3 графа	3,05	30,5
35	1 снизу, 6 графа	870,0	970,0
114	1 снизу, 6 графа	976,7	936,7
421	13 снизу, 1 графа	Краска красная	Краска красная и синяя
422	19 сверху, 3 графа	1524,1	1522,1
422	4 снизу, 5 графа	3,36	2,68
422	2 снизу, 5 графа	1233,76	1233,08
531	9 сверху, 2 графа	100,0	10,0
531	7 снизу, 1 графа	Фруктовая масса	Яблочное пюре