

АКТ

на закладку сырья, основных материалов и выработку

Корюта салдоприм от корюти, вафелс

(наименование мороженого)

«.....» *10% корюте* 196..... г.

Наименование сырья и основных материалов	Един. изм.	Колич.	Кг жира	Сахар	Сухих веществ кг
Молоко <i>Корюта салдоприм</i>	<i>кг</i>	<i>825.8</i>			
Сливки <i>Корюте</i>		<i>80.0</i>			
Сахар <i>Вафелс</i>		<i>112.6</i>			
		<i>1018.4</i>			
Итого смеси					

состав продукции:

количество выработанного мороженого: *1000,-*
 в % ст. мастер:
 в % Мастер: *М. Длевская*
 в % Лаборант:
 г. «.....»

Сливочное с цукками в вагнях 68

Сливочное мороженое	825,8	
Т.?. молоко 3,2	330,3	10,57
сливки	206,45	61,94
сгущенное молоко	127,75	
сухой обрат	22,92	
агарин	1,65	
ванillin	0,12	
сахар	65,52	
вода	78,6	
Итого:	833,31	

АКТ

на закладку сырья, основных материалов и выработку

Plombins натурала морож. от шитты
(наименование мороженого) *(шита 2%)*

«.....»..... 196..... г.

Наименование сырья и основных материалов	Един. изм.	Колич.	Кг жира	Сахар	Сухих веществ кг
<u>Молоко</u> <i>Plombins натурала</i>	<i>л</i>	<i>980</i>			
<u>Сливки</u> <i>Rums</i>		<i>20</i>			
<u>Сахар</u>		<i>1000</i>			
Итого смеси					

состав продукции:

количество выработанного мороженого: *1000*
 сухих веществ в %
 г. ч. жира в %
 г. ч. сахара в %
 г. г. «.....»

ст. мастер:
 Мастер: *M. J. ...*
 Лаборант:

Творожок с рожной вешовой

70

	кг	г
Творожок сливочный	980	
т.р. молоко 3,2	196,0	6,27
сливки 30%	420,2	126,03
сгущенное молоко	188,45	
сухой обрат	27,83	
агароз	1,96	
ванилин	0,15	
сахар	71,34	
вода	83-	
Итого:	988,93	

АКТ

на закладку сырья, основных материалов и выработку

Kyputa saldipums ar glazūni, 100 gr
(наименование мороженого)

«.....» *(12% glazūnie)* 196.....г.

Наименование сырья и основных материалов	Един. изм.	Колич.	Кг жира	Сахар	Сухих веществ кг
Молоко <i>Kyputa saldipums</i>		<i>132.3</i>			
Сливки <i>glazūne</i>		<i>180.0</i>			
Сахар		<i>1012.3</i>			
Итого смеси					

состав продукции:

количество выработанного мороженого: *1000,-*

Сухих веществ в %

ст. мастер:

т. ч. жира в %

Мастер: *М. Динь*

т. ч. сахара в %

Лаборант:

б.....г. «.....»

Технико с магурою 100%

42

	кг.	
Июльское морозное	832,3	
г. молоко 3,2	332,9	10,65
сливки 30%	208,07	62,42
швейцарское молоко	128,76	
сухой обрат	23,10	
агароза	1,67	
вакцины	0,13	
сахар	66,04	
вода	79,2	
Итого:	839,87	
магурь	180	
г.г. масло слив.	133,2	
какао	18,9	
сахар	35,1	

839,87
157

Плановая рецептура на 1964 г.

Рецепт № _____

Рецептурный лист № _____

73

Молочно-шоколадное варенье

Наименование сырья	Единиц. измер.	Количество	Кг жира	Кг сахара	Кг сухих веществ
Молоко 3.2 - 11.2	л	545.0	17.4		61.0
слив. 8.5 - 43.5 - 43.5	л	810.14	17.9	91.4	154.5
Сахар		54.9		54.9	54.9
Сухой обрат		13.0			12.1
Ванилин		2.0			
Корица		0.15			
Какао		20.0			
Вода		163.96			
Итого сырья		1009.15	35.3	146.3	282.5

Выход продукции

г. " " _____
 веществ. в % 28.0
 ч. жира в % 3.5
 ч. сахара в % 14.5

Нач. цеха:

Мастер:

Лаборант:

Handwritten signature

Плановая

рецептура

на 1964 г.

Рецепт №

74

Рецептурный лист №

Моложое мороженое, барное

Наименование сырья	Единиц. измер.	Количество	Кг жира	Кг сахара	Кг сухих веществ
Молоко 3.2-11.2	кг	545.0	17.4		61.0
Слив. 8.5-43.5-73.5	г	210.14	17.9	91.4	154.5
Сухой обрат		54.9		54.9	54.9
Сахар		13.0			12.1
Ароматизатор		2.0			
Vanilins		0.15			
Вакум		183.96			
Итого сырья		1009.15	35.3	146.3	282.5

Выход продукции

г. " " " "		
к. веществ. в %	28.0	
г. ч. жира в %	3.5	
г. ч. сахара в %	14.5	

Нач. цеха:

Мастер:

Лаборант:

75

Рецептурный лист № _____

Молодое мороженое 6/6

Наименование сырья	Единиц. измер.	Количество	Кг жира	Кг сахара	Кг сухих веществ
Молодое мороженое	кг	897.6	x) см.	II л.	
Вод. лш		122.4			
		1000.0			

Итого сырья 1000

Выход продукции

г. " "	28.0
веществ. в %	34.5
ж. жира в %	70.35
сахара в %	14.5

Нач. цеха:

Мастер:

Лаборант:

Handwritten signatures and initials

	руб	
по жом. молоко		
	897,6 руб =	
молоко 3,2%	489,2	15,65
жир. молоко	188,6	
масло	49,3	
жир. обрат	11,7	
арапуз	1,8	
холодное	0,135	
база	165,03	
	(905,7)	

74

Рецептурный лист № _____

Сливочное мороженное с мадурью

Наименование сырья	Единиц. измер.	Количество	Кг жира	Кг сахара	Кг сухих веществ
Сливочное мороженное	кг	812.0	x) см. I л.		
Мадурья		200.0	x) см. II л.		
		1012.0			

Итого сырья 1000,-

Выход продукции

95 г. " " _____
 сух. веществ. в % 34.5
 т. ч. жира в % 10
 т. ч. сахара в % 14.5

Нач. цеха: _____
 Мастер: М. Деслоз
 Лаборант: _____

I v.

Золуно

79

	лв	гр лв
суммарное погаш.	812	
т.ч. по курсу 3,2%	324,8	10,4
сумма 30%	203	60,9
курс. мол.	125,6	
судой обрат	22,54	
арифмет.	1,6	
банкиром	0,122	
касса	64,4	
логан	77,3	
	(819,4)	

И. н. марсыя

80

из/осы

Р

марсыя
лет. 4.

200

марно емб.

148

74

кадай

39

19,5

какао

21

10,5

исоро

208

кадай

200

Рецептурный лист № _____

Сливочки в сахарных трубочках

Наименование сырья	Единиц. измер.	Количество	Кг жира	Кг сахара	Кг сухих веществ
<i>Сливочное мороженое</i>	<i>кг</i>	<i>472.5</i>	<i>*/ см. в л.</i>		
<i>Сахарные трубочки</i>	<i>г</i>	<i>250.0</i>			
		<i>1022.5</i>			

Итого сырья

1000,-

Выход продукции

<i>Зг.</i>	<i>"</i>	
<i>к. веществ.</i>	<i>в %</i>	<i>34.5</i>
<i>к. ч. жира</i>	<i>в %</i>	<i>10</i>
<i>к. ч. сахара</i>	<i>в %</i>	<i>14.5</i>

Нач. цеха:

Мастер:

Лаборант:

М. М. М. М. М.

