

МИНИСТЕРСТВО ПИЩЕВОЙ ПРОМЫШЛЕННОСТИ СССР
Управление пивоваренной и безалкогольной промышленности

Разработан Научно-производственным объединением пивобезалкогольной промышленности

Утвержден начальником Управления пивоваренной и безалкогольной промышленности Минпищепрома СССР

22 июля 1983 года

СБОРНИК РЕЦЕПТУР
на напитки безалкогольные, квасы и напитки
из хлебного сырья и сиропы товарные

Производятся по технологическим инструкциям
по производству безалкогольных напитков и кваса

Срок введения 1 января 1984 года

Москва
1983

Разработан:

Научно-производственным объединением пиво-безалкогольной промышленности
Заместитель генерального директора по научной работе, к. т. н.
Колпакчи А. П.

Руководитель и исполнители разработки:

Зав. отделом безалкогольных напитков и минеральных вод,
к. т. н. Рудольф В. В.

Зав. отделом стандартизации и метрологии Биеволен-
ская Л. Н.

Ст. научный сотрудник отдела безалкогольных напитков и ми-
неральных вод Кацева С. А.

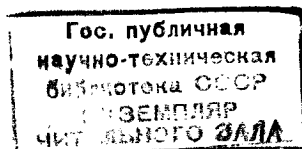
Ст. инженер отдела безалкогольных напитков и минеральных
вод Савельева Н. Ф.

Утвержден:

Управлением пивоваренной и безалкогольной промышленности
Минпищепрома СССР

16-83

38992



784-29369

Перечень рецептур на безалкогольные напитки

Порядковый номер рецептур	Наименование	Порядковый номер рецептур	Наименование
1	2	3	4
	Напитки безалкогольные газиро- ванные по ОСТ 18-117-82		
1.	Аидриеш	28.	Олимпия
2.	Апельсин	29.	Пес и кот
3.	Аромат гор	30.	Пчелка
4.	Атлант	31.	Росинка
5.	Байкал	32.	Роса розы
6.	Бахмаро-тонизирующий	33.	Рябиновый
7.	Буратино	34.	Салют
8.	Виктория-тонизирующий	35.	Саяны-тонизирующий
9.	Виноградный	36.	Сливовый
10.	Вишня	37.	Солнечный
11.	Воскеат	38.	Солнышко
12.	Грушевый	39.	Спутник
13.	Детский	40.	Старт
14.	Дюшес	41.	Сумах
15.	Золотой ранет	42.	Сюрприз
16.	Исииди	43.	Тархун
17.	Клубника	44.	Тархуновый
18.	Клюквенный на соке	45.	Тоник горький — разба- витель алкогольных на- питков
19.	Клюквенный на морсе		
20.	Колокольчик	46.	Тоник любительский — разбавитель алкоголь- ных напитков
21.	Красная шапочка		
22.	Крем-сода	47.	Улыбка
23.	Лавровый	48.	Цитрусовый
24.	Летний	49.	Черноплодная рябина
25.	Лимон	50.	Черносмородиновый
26.	Лимонад	51.	Экстра Ситро
27.	Мандариновый		

1	2	3	4
52.	Южанка		Квасы и напитки из хлебного сырья по ОСТ 18-118-82
53.	Южный		
54.	Яблоко	69.	Квас хлебный
	Напитки для больных диабетом по ОСТ 18-117-82	70.	Квас для окрошки
		71.	Квас хлебный для «горячих» цехов
55.	Апельсиновый на ксилите	72.	Квас Ароматный
56.	Вишневый на сорбите	73.	Квас Литовский
57.	Лимонный на ксилите	74.	Квас Московский
58.	Цитрусовый на сорбите	75.	Квас Мятный
	Напитки негазированные по ОСТ 18-117-82	76.	Квас Русский
		77.	Квас Тминный
59.	Лимонный	78.	Квас с хреном
60.	Горячий вишневый	79.	Напиток «Здоровье» (с витамином С)
	Воды искусственно-минерализованные по ОСТ 18-117-82	80.	Напиток «Осень»
			Сиропа товарные по ОСТ 18-130-82
61.	Сельтерская столовая	81.	Апельсиновый
62.	Содовая столовая	82.	Вишневый
	Напитки сухие шипучие одно- порошковые по ОСТ 18-117-82	83.	Грушевый
		84.	Кизиловый
63.	Грушевый	85.	Клубничный
64.	Освежающий	86.	Крем-сода
	Напитки сухие нешипучие по ОСТ 18-117-82	87.	Крюшов
		88.	Лимонный
		89.	Лимонный для больных диабетом на сорбите
65.	Вишневый	90.	Малиновый
66.	Клюквенный	91.	Мандариновый
67.	Черносмородиновый	92.	Хлебный
68.	Яблочный	93.	Черноплоднорябиновый
		94.	Яблочный

1. Напиток «Андреш»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	65,39	99,85	65,29
Сок виноградный изабельных сортов	л	171,93	15,0 г/100 мл	25,79
Кислота лимонная	кг	3,166-а	90,97	1,92
Кислота аскорбиновая	кг	0,1	99,9	0,0999
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 93,10

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,03

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 94,13

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком и аскорбиновой кислотой.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,1	Цвет — от бледно-розового до красного
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 4,5	Вкус, аромат — винограда изабельных сортов
Массовая доля двуокси углерода, %, не менее — 0,4	

2. Напиток «Апельсин»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	64,25	99,85	64,15
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой апельсиновый	л	7,72	—	—
Колер	кг	0,96	70,0	0,67
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 66,10

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,51

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 67,61

Примечание. Допускается не более 15% настоя заменять апельсиновой эссенцией.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 6,6	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — апельсина
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

3. Напиток «Аромат гор»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,18	99,85	74,07
Плоды сумаха	кг	2,86	—	—
Плоды шиповника	кг	5,73	—	—
Трава райхон	кг	1,72	—	—
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 75,35

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,74

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 77,09

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,5	Цвет — желтый с зеленоватым оттенком
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — травы райхона с оттенком сумаха
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

4. Напиток «Атлант»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
1	2	3	4	5
а) из композиции с использованием сока яблочного концентрированного				
Сахар	кг	64,65	99,85	64,56
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	1,29
Композиция для напитка «Атлант»	л	71,0	13,8 г/100 мл	9,80
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	кг	15,2	30,0	4,56
Эссенция лимонная	л	0,19	—	—
Колер	кг	0,95	70,0	0,66
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 80,87

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,52

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

б) из композиции с использованием концентрата для напитка «Яблоко»

Сахар	кг	64,8	99,85	64,7
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	0,74
Композиция для напитка «Атлант»	л	71,4	14,3 г/100 мл	10,2
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	кг	15,2	30,0	4,56
Эссенция лимонная	л	0,19	—	—
Колер	кг	0,95	70,0	0,66
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 80,86

1	2	3	4	5
---	---	---	---	---

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,53

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

в) из композиции с использованием яблочного экстракта высшего сорта

Сахар	кг	64,57	99,85	64,47
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	1,31
Композиция для напитка «Атлант»	л	74,2	13,3 г/100 мл	9,87
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	кг	15,2	30,0	4,56
Эссенция лимонная	л	0,19	—	—
Колер	кг	0,95	70,0	0,66
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 80,87

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,52

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с композицией для напитка «Атлант».

2. При применении композиции для напитка «Атлант» и сыворотки молочной сгущенной с другим содержанием сухих веществ закладка их производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,0	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — трав и плодов с преобладанием лимона, с легкой горчинкой
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

5. Напиток «Байкал»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
а) из концентрата для напитка «Байкал»				
Сахар	кг	94,61	99,85	94,46
Экстрактивная часть «Б»	кг	10,5	68,5	7,19
Ароматическая часть «А»	л	0,45	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				101,65
б) из концентрированной композиции для напитка «Байкал»				
Сахар	кг	92,39	99,85	92,25
Экстрактивная смесь «ЭС»	л	10,81	5,1 г/100 мл	0,55
Ароматическая часть «А»	л	0,45	—	—
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Колер	кг	7,72	70,0	5,4
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				99,48
Прирост сухих веществ за счет 45%-ой инверсии сахарозы				2,17
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				101,65

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,8	Цвет — темно-коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — соответствующие компонентам, входящим в состав напитка
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

6. Напиток «Бахмаро-тониизирующий»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Экстрактивная часть композиции для напитка «Бахмаро»	кг	195,16	66,2	129,2
Ароматическая часть композиции для напитка «Бахмаро»	кг	1,89	14,0	0,26
Кислота лимонная	кг	1,759	90,97	1,6
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				131,06

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 12,5	Цвет — темно-коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — свойственные композиции для напитка «Бахмаро»
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	Внешний вид * — непрозрачная жидкость с опалесценцией

* Примечание. Допускается выпадение осадка солей жесткости с дубильными веществами чая.

7. Напиток «Буратино»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	73,53	99,85	73,41
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Композиция для купажа напитка «Лимонад»	л	до 3,47	—	—
Колер	кг	0,96	70,0	0,67
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				75,36
Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы				1,73
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				77,09

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,5	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — композиции «Лимонад»
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

8. Напиток «Виктория — тонизирующий»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	65,3	99,85	65,2
Кислота лимонная	кг	1,76	90,97	1,6
Композиция для напитка «Виктория — тонизирующий»	л	98,4	1,4 г/100 мл	1,38
Эссенция лимонная	л	0,19	—	—
Сапарал	кг	0,01	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				68,18
Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы				1,53
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				69,71

Примечание. При применении композиции «Виктория — тонизирующий» с другим содержанием сухих веществ закладка ее производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 6,8	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — плодов и трав с преобладанием боярышника, с легкой горчинкой
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

9. Напиток «Виноградный»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,66	99,85	74,54
Сок виноградный	л	96,0	15,0 г/100 мл	14,40
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	0,8
Эссенция ананасная новая	л	0,0058	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 89,74

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,18

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 90,92

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,8	Цвет — от бледно-желтого до розового
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — винограда
Массовая доля двуокси углерода, %, не менее — 0,4	

10. Напиток «Вишняя»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	66,15	99,85	66,05
Сок вишневый	л	95,53	11,4 г/100 мл	10,89
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	0,13
Колер	кг	0,067	70,0	0,047
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 77,11

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,04

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 78,15

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с соком.
2. Допускается введение эссенции «Вишневая Владимирская» в количестве до 0,15 л на 100 дал напитка

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,6	Цвет — от светло-красного до красного
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — вишни
Массовая доля двуокси углерода, %, не менее — 0,4	

11. Напиток «Воскрат»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,39	99,85	74,28
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	0,80
Сок виноградный	л	96,6	15,0 г/100 мл	14,49
Эссенция «Малиновая северная»	л	0,19	—	—
Ванилин	кг	0,01	—	—
Спирт 96,2%	л	0,19	—	—
Колер	кг	0,96	70,0	0,67
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 90,24

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,75

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 91,99

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,9	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — свойственные винограду с оттенком малины
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

12. Напиток «Грушевый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	73,60	99,85	73,49
Сок яблочный	л	32,86	9,8 г/100 мл	3,22
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	1,02
Эссенция «Груша» для напитка «Грушевый»	л	0,19	—	—
Колер	кг	1,15	70,0	0,81
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 78,54

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,73

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 80,27

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,8	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — груши
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

13. Напиток «Детский»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	103,17	99,85	103,02
Сок вишневый	л	114,56	11,4 г/100 мл	13,06
Пепсин медицинский	кг	7,64	—	—
Кислота аскорбиновая	кг	0,096	99,9	0,0959
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	0,13
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				116,306

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,62
 Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 117,926

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком и аскорбиновой кислотой.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 11,3	Цвет — от светло-красного до красного
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — вишни
Массовая доля двуокси углерода, %, не менее — 0,4	

14. Напиток «Дюшес»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	64,11	99,85	64,01
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Эссенция «Груша» для напитка «Грушевый»	л	до 0,19	—	—
Колер	кг	1,16	70,0	0,81
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				66,10

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,51
 Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 67,61

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 6,6	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — груши
Массовая доля двуокси углерода, %, не менее — 0,4	

15. Напиток «Золотой ранет»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	82,33	99,85	82,21
Сок яблочный концентрированный	кг	18,72	70,0	13,10
Эссенция «Яблочная крымская»	л	до 0,02	—	—
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	0,833
Колер	кг	0,48	70,0	0,34
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 96,483

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,94

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 98,423

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,5	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — яблока
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

16. Напиток «Исинди»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	92,83	99,85	92,69
Композиция для напитка «Исинди»	л	3,08	—	—
Кислота лимонная	кг	1,126	90,97	1,024
Колер	кг	6,68	70,0	4,68
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 98,394

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,18

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 100,574

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,7	Цвет — от коричневого до темно-коричневого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 1,6	Вкус, аромат — лавра и яблока
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

17. Напиток «Клубника»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	65,96	99,85	65,86
Сок земляничный (клубничный)	л	95,5	6,6 г/100 мл	6,30
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	0,32
Колер	кг	0,58	70,0	0,40
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 72,88

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,04

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 73,92

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с соком.
2. Допускается введение эссенции «Земляничная» в количестве до 0,15 л на 100 дал напитка.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,2	Цвет — желтый с коричневым оттенком
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — клубники
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

18. Напиток «Клюквенный» на соке

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,87	99,85	74,75
Сок клюквенный	л	95,5	6,3 г/100 мл	6,01
Кислота лимонная	кг	2,603-а	90,97	0,45
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 81,21

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,18

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с соком
2. Допускается введение эссенции «Клюквенная подснежная» в количестве до 0,25 л на 100 дал напитка.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,0	Цвет — красный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,7	Вкус, аромат — клюквы
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

19. Напиток «Клюквенный» на морсе

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	75,09	99,85	74,97
Морс клюквенный	л	95,5	4,32 г/100 мл	4,12
Кислота лимонная	кг	2,251-а	90,97	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				79,09

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,18

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 80,27

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с морсом. 2. Допускается введение эссенции «Клюквенная-подснежная» в количестве до 0,15 л на 100 дал напитка.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,8	Цвет — светло-розовый Вкус, аромат — клюквы
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,2	
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

20. Напиток «Колокольчик»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	101,82	99,85	101,66
Кислота лимонная	кг	2,12	90,97	1,92
Настой лимонный	л	4,77	—	—
Эссенция лимонная	л	до 0,48	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				103,58

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,39

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 105,97

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 10,2	Цвет — бесцветный Вкус, аромат — лимона
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,0	
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

21. Напиток «Красная шапочка»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	ед. измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	98,67	99,85	98,52
Сок виноградный пастеризованный красный	л	105,0	14,8 г/100 мл	15,54
Кислота лимонная	кг	2,12-а	90,97	1,11
Кислота аскорбиновая	кг	0,096	99,9	0,0959
Кислота сорбиновая	кг	0,3	—	—
Натрий двууглекислый	кг	0,375	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 115,2659

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,57

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 116,8359

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с соком и аскорбиновой кислотой.

2. Допускается приготовление напитка без сорбиновой кислоты, тогда стойкость напитка — семь суток.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 11,2	Цвет — красный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,0	Вкус, аромат — винограда
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

22. Напиток «Крем-сода»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	83,55	99,85	83,42
Кислота лимонная	кг	0,88	90,97	0,80
Эссенция «Крем-сода»	л	до 4,97	—	—
Колер	кг	0,67	70,0	0,47
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 84,69

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,96

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 86,65

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,4	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 1,25	Вкус, аромат — эссенции «Крем-сода»
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

23. Напиток «Лавровый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	92,94	99,85	92,80
Настой лаврового листа	л	1,93	—	—
Настой чая водный	л	3,86	—	—
Настой апельсиновый	л	1,93	—	—
Настой мускатного ореха	л	0,0077	—	—
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Эссенция ромовая	л	0,097	—	—
Индигокармин паста	кг	0,072	—	—
Ванилин	г	0,97	—	—
Тартразин «Ф»	кг	0,036	—	—
Спирт 96,2%	мл	9,7	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 94,08

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,19

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 96,27

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,3	Цвет — от светло-зеленого до зеленого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — лавра и ароматических эссенций
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

Примечания: 1. Расход спирта предусмотрен для растворения ванилина.

2. Допускается замена тартразина «Ф» колером в количестве 0,073 кг (соответственно сокращается расход сахара).

24. Напиток «Летний»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	65,0	99,85	64,9
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	0,85
Сок яблочный	л	93,6	9,8 г/100 мл	9,17
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	кг	13,08	30,0	3,93
Колер	кг	2,87	70,0	2,00
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 80,85

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,53

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,38

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое со спиртованным яблочным соком.

2. При применении концентрата молочной сыворотки с другим содержанием сухих веществ, закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,0	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — яблока
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

25. Напиток «Лимон»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	64,42	99,85	64,32
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой лимонный	л	7,72	—	—
Колер	кг	0,72	70,0	0,5
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 66,10

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,51

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 67,61

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 6,6	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — лимона
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

26. Напиток «Лимонад»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	101,79	99,85	101,63
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Композиция для купажа напитка «Лимонад»	л	до 3,86	—	—
Колер	кг	0,96	70,0	0,67
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 103,58

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,39

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 105,97

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 10,2	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — композиция «Лимонад»
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

27. Напиток «Мандариновый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	64,18	99,85	64,08
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой мандариновый	л	7,72	—	—
Колер	кг	1,06	70,0	0,74
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 66,10

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,51

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 67,61

Примечание. Для усиления аромата напитка допускается замена 25% мандаринового настоя апельсиновым или апельсиновой эссенцией.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 6,6	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — мандарина
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

28. Напиток «Олимпия»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	65,36	99,85	65,27
Кислота лимонная	кг	1,76	90,97	1,6
Композиция для напитка «Олимпия»	л	48,0	1,3 г/100 мл	0,62
Колер	кг	0,96	70,0	0,67
Эссенция «Банановая»	л	0,02	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 68,16

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,54

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 69,70

Примечание. При применении композиции «Олимпия» с другим содержанием сухих веществ закладка ее производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 6,8	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — трав с преобладанием валерианы
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

29. Напиток «Пес и Кот»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,36	99,85	74,24
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	0,826
Сок виноградный	л	62,8	15,0 г/100 мл	9,42
Кислота аскорбиновая	кг	0,145	99,9	0,144
Масло розовое	кг	0,002	—	—
Колер	кг	1,9	70,0	1,33
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 85,96

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,73

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 87,71

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,5	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — винограда и розы
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

30. Напиток «Пчелка»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	65,09	99,85	65,00
Мед натуральный	кг	55,87	78,0	43,58
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 109,86

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,53

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 111,39

Примечание. При получении меда с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 10,7	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — меда
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

31. Напиток «Росинка»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	92,91	99,85	92,77
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой лимонный	л	2,89	—	—
Настой апельсиновый	л	2,89	—	—
Настой кофейный	л	2,85	1,51 г/100 мл	0,043
Настой стеркулин	л	0,96	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 94,093

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,18

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 96,273

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,3	Цвет — бесцветный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — цитрусовых плодов, сдобренных настоем кофе
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

32. Напиток «Роса розы»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	73,99	99,85	73,88
Кислота лимонная	кг	1,618	90,97	1,472
Масло розовое	г	2,899	—	—
Спирт	л	0,289	—	—
Тартразин «Ф»	кг	0,0048	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				75,352

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,74

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 77,092

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,5	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,3	Вкус, аромат — розы
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

33. Напиток «Рябиновый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,31	99,85	74,19
Сок рябиновый	л	76,4	11,2 г/100 мл	8,56
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	—
Колер	кг	0,86	70,0	0,60
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				83,35

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,17

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 84,52

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,2	Цвет — от светло-желтого до темно-желтого Вкус, аромат — рябины
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

34. Напиток «Салют»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	64,9	99,85	64,8
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	1,03
Сок вишневый	л	47,80	11,4 г/100 мл	5,45
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	кг	18,2	30,0	5,46
Колер	кг	2,87	70,0	2,0
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 78,74

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,53

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 80,27

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое со спиртованным вишневым соком.

2. При применении концентрата молочной сыворотки с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,8	Цвет — красно-коричневый Вкус, аромат — вишни
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

35. Напиток «Саяны — тонизирующий»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	92,29	99,85	92,15
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой лимонный	л	6,27	—	—
Экстракт левзеи	л	0,58	—	—
Колер	кг	0,96	70,0	0,67
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				94,10
Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы				2,17
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				96,27

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,3	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — лимона и экстракта левзеи
Массовая доля двуокиси углерода, % не менее — 0,4	

36. Напиток «Сливовый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	65,90	99,85	65,80
Сок сливовый	л	95,5	10,3 г/100 мл	9,83
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	0,42
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				76,05

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,04

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 77,09

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,5	Цвет — розово-фиолетовый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — сливы
Массовая доля двуокиси углерода, % не менее — 0,4	

37. Напиток «Солнечный»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
а) из сока яблочного концентрированного				
Сахар	кг	64,91	99,85	64,81
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	1,29
Сок яблочный концентрированный	кг	13,08	70,0	9,16
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	кг	13,08	30,0	3,93
Колер	кг	2,39	70,0	1,67
Эссенция «Яблочная Крымская»	л	до 0,002	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 80,86

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,53

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

б) из концентрата для напитка «Яблоко»				
Сахар	кг	64,91	99,85	64,81
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	0,72
Концентрат для напитка «Яблоко»	кг	13,9	70,0	9,73
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	кг	13,08	30,0	3,93
Колер	кг	2,39	70,0	1,67
Эссенция «Яблочная Крымская»	л	0,001	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 80,86

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,53

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

в) из экстракта яблочного высшего сорта

Сахар	кг	65,05	99,85	64,95
Кислота лимонная	кг	1,76-а	90,97	1,14
Экстракт яблочный	кг	16,10	57,0	9,17
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	кг	13,08	30,0	3,93
Колер	кг	2,4	70,0	1,67
Эссенция «Яблочная Крымская»	л	до 0,002	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 80,86

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,53

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентрированным яблочным соком, концентратом для напитка «Яблоко» или яблочным экстрактом.

2. При применении концентрата молочной сыворотки, с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,0	Цвет — желтый.
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — яблока
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

38. Напиток «Солнышко»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	92,94	99,85	92,80
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой зеленого чая водный	л	28,65	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				94,08
Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы				2,19
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				96,27

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,3	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — чая
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

39. Напиток «Спутник»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	73,86	99,85	73,75
Сок рябиновый	л	38,21	11,2 г/100 мл	4,28
Сок алычевый	л	38,21	8,4 г/100 мл	3,21
Цикорий растворимый	кг	4,77	70,0	3,34
Кислота лимонная	кг	2,46-а	90,97	0,72
Колер	кг	0,96	70,0	0,67
Эссенция «Клюквенная подснежная»	л	0,076	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				85,97

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы	1,74
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка	87,71

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с соками.
2. Допускается замена рябинового сока рябиновым морсом с закладкой его в количестве 40 л. Недостающее в этом случае количество сухих веществ компенсируется сахаром.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,5	Цвет — темпо-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,5	Вкус, аромат — свойственные ингредиентам напитка
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

40. Напиток «Старт»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	65,38	99,85	65,28
Кислота лимонная	кг	3,166	90,97	2,88
Настой лимонный	л	3,82	—	—
Эссенция лимонная	л	0,96	—	—
Настой полыни	л	до 0,96	—	—
Соль	кг	0,43	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 68,16

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,54

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 69,70

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 6,8	Цвет — бесцветный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 4,5	Вкус, аромат — горьковато-кислый с легким лимонным оттенком
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

41. Напиток «Сумах»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	92,05	99,85	91,91
Настой сумаха	л	13,40	—	—
Кислота лимонная	кг	1,759	90,97	1,6
Колер	кг	0,86	70,0	0,6
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 94,11

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,16

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 96,27

Примечание. На приготовление настоя сумаха расходуется сумаха — 5 кг, спирта 96,2% — 7,4 л.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,3	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — сумаха
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

42. Напиток «Сюрприз»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	73,74	99,85	73,62
Настой лимонный	л	4,82	—	—
Настой кофейный	л	24,0	1,51 г/100 мл	0,36
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Эссенция ромовая	л	0,077	—	—
Колер	кг	7,72	70,0	5,40
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 80,66

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,73

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,0	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — черного кофе, сдобренного лимоном и ромовой эссенцией
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

43. Напиток «Тархун»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	112,31	99,85	112,14
Настой тархуна	л	6,75	—	—
Кислота лимонная	кг	1,06	90,97	0,96
Ванилин	г	1,45	—	—
Индигокармин паста	кг	0,07	—	—
Тартразин «Ф»	кг	0,014	—	—
Спирт 96,2%	л	0,0039	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 113,10

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,64

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 115,74

Примечание. Расход спирта предусмотрен для растворения ванилина.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 11,1	Цвет — от светло-зеленого до зеленого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 1,5	Вкус, аромат — тархуна
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

44. Напиток «Тархуновый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	93,26	99,85	93,12
Настой тархуна	л	7,8	—	—
Кислота лимонная	кг	1,06	90,97	0,96
Индигокармин паста	кг	0,13	—	—
Тартразин «Ф»	кг	0,015	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				94,08

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,19

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 96,27

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,3	Цвет — от бесцветного до зеленого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 1,5	Вкус, аромат — тархуна
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

45. Напиток «Тоник горький» — разбавитель алкогольных напитков

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	36,86	99,85	36,80
Кислота лимонная	кг	3,17	90,97	2,88
Настой лимонный	л	1,91	—	—
Настой полыни	л	1,43	—	—
Хинин	г	43,0	—	—
Соль поваренная	кг	0,43	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 39,68

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 0,87

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 40,55

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 4,0	Цвет — бесцветный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 4,5	Вкус, аромат — собственные композиции напитка, горьковато-кислый
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

46. Напиток «Тоник любительский» — разбавитель алкогольных напитков

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	120,93	99,85	120,75
Кислота лимонная	кг	3,38	90,97	3,07
Соль поваренная	кг	0,86	—	—
Хинин	г	10,5	—	—
Настой полыни	л	2,86	—	—
Настой плодов можжевельника	л	5,73	—	—
Настой тысячелистника	л	4,3	—	—
Настой лимонный	л	5,25	—	—
Эссенция лимонная	л	2,48	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 123,82

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,85

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 126,67

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 12,1	Цвет — бесцветный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 4,8	Вкус, аромат — свойственные композиции напитка, кисло-сладкий, с легкой горечью
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

47. Напиток «Улыбка»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,20	99,85	74,09
Настой лимонный	л	9,55	—	—
Настой солодкового корня	л	1,91	—	—
Калий хлористый	кг	0,955	99,80	0,953
Кислота лимонная	кг	2,12	90,97	1,92
Колер	кг	0,72	70,0	0,50
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 77,463

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,75

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 79,213

Примечание. Расход на 100 дал напитка: солодкового корня 0,3 кг, спирта 96,2% — 1,3 л.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,7	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,0	Вкус, аромат — лимона с оттенком солодкового корня
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

48. Напиток «Цитрусовый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,89	99,85	74,77
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой лимонный	л	2,39	—	—
Настой мандаринный	л	1,19	—	—
Настой апельсиновый	л	1,19	—	—
Колер	кг	0,48	70,0	0,34
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 76,39

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,76

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 78,15

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,6	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — цитрусовых плодов
Массовая доля двуоксида углерода, %, не менее — 0,4	

49. Напиток «Черноплодная рябина»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	85,61	99,85	85,48
Сок черноплодной рябины	л	86,0	11,0 г/100 мл	9,46
Сок рябиновый	л	28,66	11,2 г/100 мл	3,21
Кислота лимонная	кг	2,12-а	90,97	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 98,15

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,35

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 99,50

Примечание, а — количество кислоты, вносимое с соками

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 9,6	Цвет — розово-красный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,0	Вкус, аромат — слегка терпкий с привкусом и ароматом рябины
Массовая доля двуоксида углерода, %, не менее — 0,4	

50. Напиток «Черносмородиновый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	75,16	99,85	75,04
Сок черносмородиновый	л	95,5	8,4 г/100 мл	8,02
Кислота лимонная	кг	2,46-а	90,97	0,04
Колер	кг	0,35	70,0	0,24
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 83,34

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,18

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 84,52

Примечание а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,2	Цвет — от светло-красного до красного
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,5	Вкус, аромат — черной смородины
Массовая доля двуокси углерода, %, не менее 0,4	

51. Напиток «Экстра Ситро»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	120,90	99,85	120,72
Кислота лимонная	кг	1,126	90,97	1,024
Настой лимонный	л	2,39	—	—
Настой мандариновый	л	1,19	—	—
Настой апельсиновый	л	1,19	—	—
Колер	кг	1,43	70,0	1,001
Ванилия	г	28,65	—	—
Спирт 96,2%	л	0,076	—	—
Двуокись углерода	кг	4,2	—	—

Итого: 122,745

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,84

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 125,585

Примечание. Расход спирта предусмотрен для растворения ванилина.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 12,0	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 1,6	Вкус, аромат — цитрусовых плодов
Массовая доля двуокси углерода, %, не менее — 0,42	

52. Напиток «Южанка»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,79	99,85	74,68
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Композиция для напитка «Исинди»	л	3,1	—	—
Колер	кг	6,68	70,0	4,67
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				80,63

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,76
 Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 82,39

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,0	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — собственные композиции «Исинди»
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

53. Напиток «Южный»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	74,19	99,85	74,07
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой чая спиртовой	л	22,92	—	—
Настой апельсиновый	л	1,43	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				75,35

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,74
 Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 77,09

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,5	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — чай с оттенком апельсина
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

54. Напиток «Яблоко»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
а) на соке яблочном				
Сахар	кг	65,70	99,85	65,60
Сок яблочный	л	133,70	9,8 г/100 мл	13,10
Кислота лимонная	кг	1,408-а	90,97	0,21
Колер	кг	0,48	70,0	0,33
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 79,24

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 1,03

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 80,27

б) из концентрата для напитка «Яблоко»

Сахар	кг	64,99	99,85	64,89
Концентрат для напитка «Яблоко»	кг	19,15	70,0	13,40
Кислота лимонная	кг	1,408-в	90,97	0,45*
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—

Итого: 78,74

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,53

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 80,27

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с соком.

2. в — количество кислоты, вносимое с концентратом.

3. * Количество лимонной кислоты, вносимое в сахарный сироп для инверсии сахарозы.

4. Допускается замена спиртованного яблочного сока концентрированным яблочным соком в сочетании с эссенцией «Яблочная Крымская». Расход концентрированного сока с содержанием сухих веществ 70% — 18,72 кг, эссенции «Яблочная Крымская» — до 0,02 л.

60

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, %.— 7,8	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — яблока
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

55. Напиток «Апельсиновый» для больных диабетом на ксилите

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Ксилит	кг	102,2	98,0	100,15
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой апельсиновый	л	6,68	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				101,43

Примечание. Массовая доля сухих веществ по сахаромеру является условной величиной, так как сахаромер градуирован по сахарозе. В растворе же ксилита показания сахаромера получаются заниженными и не соответствуют действительной массовой доле сухих веществ, заложенных по рецептуре.

Массовая доля сухих веществ в %, соответствующая закладке по рецептуре, установлена экспериментальным путем. Пользоваться таблицей, приведенной в приложении 1 в сборнике технологических инструкций по производству безалкогольных напитков, нельзя.

Для получения напитка на ксилите с массовой долей сухих веществ 8,0% рекомендуется готовить купажный сироп с массовой долей сухих веществ 34,6%.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,0	Цвет — бесцветный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — апельсина
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

56. Напиток «Вишневый» для больных диабетом на сорбите

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сорбит	кг	102,05	95,0	96,94
Сок вишневый	л	143,6	11,4 г/100 мл	16,37
Кислота лимонная	кг	1,97-а	90,97	0,25
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				113,56

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с соком.

2. В связи с тем, что сахаромеры градуированы по сахарозе, а сорбит относится к шестиатомным спиртам, для определения действительной (расчетной) массовой доли сухих веществ видимую, замеренную сахаромером, массовую долю сухих веществ умножают на коэффициент 1,04.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 10,9	Цвет — от светло-красного до красного
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,8	Вкус, аромат — вишни
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

57. Напиток «Лимонный» для больных диабетом на ксилите

Рецептура на 100 дал напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Ксилит	кг	102,2	98,0	100,15
Кислота лимонная	кг	1,408	90,97	1,28
Настой лимонный	л	6,68	—	—
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				101,43

Примечание. Массовая доля сухих веществ по сахаромеру является условной величиной, так как сахаромер градуирован по сахарозе. В растворе же ксилита показания сахаромера получаются заниженными и не соответствуют действительной массовой доле сухих веществ, заложенных по рецептуре.

Массовая доля сухих веществ в %, соответствующая закладке по рецептуре, установлена экспериментальным путем. Пользоваться таблицей, приведенной в приложении 1 в сборнике технологических инструкций по производству безалкогольных напитков, нельзя.

Для получения напитка на ксилите с массовой долей сухих веществ 8,0% рекомендуется готовить купажный сироп с массовой долей сухих веществ 34,6%.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 8,0	Цвет — от бесцветного до светло-желтого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — лимона
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

58. Напиток «Цитрусовый» для больных диабетом на сорбите

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сорбит пищевой	кг	82,81	95,0	78,67
Кислота лимонная	кг	1,27	90,97	1,15
Настой лимонный	л	2,83	—	—
Настой апельсиновый	л	1,89	—	—
Настой чая водный	л	56,7	0,8 г/100 мл	0,454
Двуокись углерода	кг	4,0	—	—
Итого:				80,274

Примечание. В связи с тем, что сахаромеры градуированы по сахарозе, а сорбит относится к шестиатомным спиртам, для определения действительной (расчетной) массовой доли сухих веществ видимую, замеренную сахаромером, массовую долю сухих веществ умножают на коэффициент 1,04.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 7,8	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 1,8	Вкус, аромат — смеси лимонного и апельсинового настоев со слабым настоем чая
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

59. Напиток негазированный «Лимонный»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	66,22	99,85	66,12
Кислота лимонная	кг	2,815	90,97	2,56
Настой лимонный	л	5,82	—	—
Колер	кг	0,73	70,0	0,51
Итого:				69,19
Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы				1,56
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				70,75

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 6,9	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 4,0	Вкус, аромат — лимона

60. Напиток «Горячий вишневый»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	96,92	99,85	96,77
Вино «Кагор»	л	14,5	18,1 г/100 мл	2,625
Вино портвейн	л	7,2	8,2 г/100 мл	0,59
Вино столовое красное	л	7,2	2,36 г/100 мл	0,17
Сок вишневый	л	145,5	11,4 г/100 мл	16,59
Кислота лимонная	кг	2,12-а	90,97	0,038
Колер	кг	0,068	70,0	0,048
Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка				116,83

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с соком и винами.

2. Допускается введение эссенции «Вишневая Владимирская» в количестве до 0,15 л на 100 дал напитка.

3. Допускается вино столовое красное заменять вином столовым белым или столовым розовым.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 11,2	Цвет — красный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,0	Вкус, аромат — вишни
	Допускается легкая опалесценция

61. Вода искусственно-минерализованная «Сельтерская столовая»

Расход сырья на 100 дал напитка

Наименование сырья	Единица измерения	В натуре
Натрий двууглекислый	кг	4,5
Натрий хлористый	кг	1,7
Кальций хлористый	кг	1,7
Магний хлористый 6-водный	кг	0,024
Двуокись углерода	кг	20,0

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля натрия двууглекислого, % — 0,42—0,44	Цвет — бесцветный Вкус — солоноватый, характерный для комплекса минеральных солей, содержащихся в данной воде
Массовая доля натрия хлористого, % — 0,15—0,16	
Массовая доля кальция хлористого, % — 0,15—0,16	
Массовая доля магния хлористого 6-водного, % — 0,0022—0,0023	
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

62. Вода искусственно-минерализованная «Содовая столовая»

Расход сырья на 100 дал напитка

Наименование сырья	Единица измерения	В натуре
Натрий двууглекислый	кг	4,5
Натрий хлористый	кг	1,7
Двуокись углерода	кг	20,0

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля натрия двууглекислого, % — 0,42—0,44	Цвет — бесцветный Вкус — солоноватый, характерный для комплекса минеральных солей, содержащихся в данной воде
Массовая доля натрия хлористого, % — 0,15—0,16	
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,4	

63. Напиток сухой шипучий однопоршковый «Грушевый»

Рецептура на 1 тонну готовой продукции (при влажности 2,5%)

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	740,59	99,85	739,48
Кислота винная	кг	127,26	99,0	125,99
Натрий двууглекислый	кг	109,75	99,8	109,53
Эссенция «Груша» для напитка «Грушевый»	кг	10,0	—	—
Выход напитка	кг	1000	97,5	975,0
Порошки по 16,4 г	шт.	60975		

Примечания: 1. Сахар для приготовления напитка должен быть измельчен до величины 0,14—0,49 мм.

2. Допускается отклонение в весе порошка $\pm 0,5$ г.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
--------------------------------------	--------------------------------------

При растворении одного порошка в 200 мл воды

Массовая доля сухих веществ, % — 7,8

Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,2

Цвет — бесцветный

Вкус, аромат — кисло-сладкий, с ароматом груши

64. Напиток сухой шипучий однопоршковый «Освежающий»

Рецептура на 1 тонну готовой продукции (при влажности 2,5%)

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	733,19	99,85	732,09
Кислота винная	кг	131,26	99,0	129,94
Натрий двууглекислый	кг	113,2	99,8	112,97
Выход напитка	кг	1000	97,5	975,0
Порошки по 15,9 г	шт.	62893		

Примечания: 1. Сахар для приготовления напитка должен быть измельчен до величины 0,14—0,49 мм.

2. Допускается отклонение в весе порошка $\pm 0,5$ г.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
--------------------------------------	--------------------------------------

При растворении одного порошка в 200 мл воды

Массовая доля сухих веществ, % — 7,5

Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,2

Цвет — бесцветный

Вкус — кисло-сладкий

65. Напиток сухой нешипучий «Вишневый»

Рецептура на 1 тонну готовой продукции (при влажности 2,5%)

Наименование сырья	Содержание сырья, в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	912,54	99,85	911,17
Экстракт вишневый	кг	95,0	57,0	54,15
Кислота винная	кг	15,15-а	99,0	9,68
Эссенция «Вишневая Владимирская»	л	15,2	—	—
Выход напитка	кг	1000	97,5	975,0
Таблетки по 20 г	шт.	50000		

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с экстрактом.
2. Допускается отклонение в весе таблетки $\pm 3\%$ ($\pm 0,6$ г).

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
--------------------------------------	--------------------------------------

При растворении одной дозы (20 г) в 200 мл воды

Массовая доля сухих веществ, % — 9,4	Цвет — от светло-коричневого до розового
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — вишни

66. Напиток сухой нешипучий «Клюквенный»

Рецептура на 1 тонну готовой продукции (при влажности 2,5%)

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	922,35	99,85	920,96
Экстракт клюквенный	кг	95,0	54,0	51,3
Кислота винная	кг	24,23-а	99,0	2,74
Выход напитка	кг	1000	97,5	975,0
Таблетки по 20 г	шт.	50000		

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с экстрактом.
2. Допускается отклонение в весе таблетки $\pm 3\%$ ($\pm 0,6$ г).

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
--------------------------------------	--------------------------------------

При растворении одной дозы (20 г) в 200 мл воды

Массовая доля сухих веществ, % — 9,4	Цвет — светло-коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,2	Вкус, аромат — клюквы

67. Напиток сухой нешипучий «Черносмородиновый»

Рецептура на 1 тонну готовой продукции (при влажности 2,5%)

Наименование сырья	Содержания сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	925,41	99,85	924,02
Экстракт черносмородиновый	кг	95,0	44,0	41,80
Кислота винная	кг	18,94-а	99,0	9,18
Выход напитка	кг	1000	97,5	975,0
Таблетки по 20 г	шт.	50000		

Примечания: а — количество кислоты, вносимое с экстрактом.
2. Допускается отклонение в весе таблетки $\pm 3\%$ ($\pm 0,6$ г).

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
--------------------------------------	--------------------------------------

При растворении одной дозы (20 г) в 200 мл воды

Массовая доля сухих веществ, % — 9,4	Цвет — от светло-коричневого до розового
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,5	Вкус, аромат — черной смородины

68. Напиток сухой нешипучий «Яблочный»

Рецептура на 1 тонну готовой продукции (при влажности 2,5%)

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	909,08	99,85	907,71
Экстракт яблочный	кг	95,0	57,0	54,15
Кислота винная	кг	15,15-а	99,0	11,81
Эссенция «Яблочная Крымская»	л	0,285	—	—
Колер	кг	1,9	70,0	1,33
Ванилин	кг	0,16	—	—
Выход напитка	кг	1000	97,5	975,0
Таблетки по 20 г	шт.	50000		

Примечания. 1. а — количество кислоты, вносимое с экстрактом.
2. Допускается отклонение в весе таблетки $\pm 3\%$ ($\pm 0,6$ г).

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
--------------------------------------	--------------------------------------

При растворении одной дозы (20 г) в 200 мл воды

Массовая доля сухих веществ, % — 9,4	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,0	Вкус, аромат — яблока

69. Квас хлебный

Расход сырья на 100 дал кваса

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ в сырье, %	Расход сырья в натуре, кг		
		Настойный способ	На концентрате квасного сусла	На концентрате квасного сусла и сыворотке молочной сгущенной очищенной
1	2	3	4	5
Сахар (включая сахар на колер)	99,85	55,0	50,0	50,0
Концентрат квасного сусла	70,0	—	29,4	23,0
или Хлебцы ржаные квасные	52,0*	60,0	—	—
или Квас сухой хлебный	49,0*	40,0	—	—
Сыворотка молочная сгущенная очищенная	30,0	—	—	13,64
Технически чистая сухая культура квасных дрожжей расы М	90,0	0,004	0,004	0,004
Технически чистая сухая культура молочно-кислых бактерий рас 11 и 13	90,0	0,003	0,003	0,003
или Чистые культуры квасных дрожжей расы М и С-2 и молочнокислых бактерий рас 11 и 13	В виде комбинированной закваски			
или Дрожжи хлебопекарные прессованные	25,0	0,15	0,15	0,15

* Массовая доля экстракта вытяжки на сухое вещество.

Примечания: 1. При использовании концентрата квасного сусла и сыворотки молочной сгущенной с другим содержанием сухих веществ закладка их производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

2. При использовании квасных хлебцев или кваса сухого хлебного другой экстрактивности закладка их производится в количестве, эквивалентном величине экстрактивности.

3. 3,6% от нормы расхода сахара, указанной в рецептуре, при недостаточной цветности кваса, вводят в виде колера.

Физико-химические показатели кваса	В экспедиции завода	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, %	5,8—5,4	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса	2,0—4,0	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля спирта, %	0,4—0,6	Аромат — ржаного хлеба

70. Квас для окрошки
Расход сырья на 100 дал кваса

Наименование сырья	Массовая доля сухих веществ в сырье, %	Расход сырья в натуре, кг	
		Настойный способ	На концентра- те квасного сусла
1	2	3	4
Сахар (включая сахар на ко- лер)	99,85	30,0	30,0
Концентрат квасного сусла или	70,0	—	22,06
Хлебцы ржаные квасные или	52,0*	48,0	—
Квас сухой хлебный	49,0*	32,0	—
Технически чистая сухая куль- тура квасных дрожжей расы М	90,0	0,004	0,004
Технически чистая культура мо- лочнокислых бактерий рас 11 и 13 или	90,0	0,003	0,003
чистые культуры квасных дрож- жей расы М и С-2 и молочно- кислых бактерий рас 11 и 13 или	В виде комбинированной закваски		
Дрожжи хлебопекарные прес- сованные	25,0	0,15	0,15

* Массовая доля экстракта вытяжки на сухое вещество, %.

Примечания: 1. При использовании концентрата квасного сусла с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

2. При использовании квасных хлебцев и кваса сухого хлебного другой экстрактивности, закладка их производится в количестве, эквивалентном величине экстрактивности.

3. 6,6% от нормы расхода сахара, указанной в рецептуре, при недоста-точной цветности кваса вводят в виде колера.

Физико-химические показатели кваса	В экспедиции завода	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, %	3,2—3,0	Цвет — коричне- вый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса	2,0—4,0	Вкус — кислый
Массовая доля спирта, %	0,4—0,5	Аромат — ржаного хлеба

71. Квас хлебный для «горячих» цехов

Расход сырья на 100 дал кваса

Наименование сырья	Единица измерения	В натуре	Массовая доля сухих веществ в сырье, %
Сахар	кг	47,0	99,85
Концентрат квасного сусла	кг	29,4	70,0
Кислота аскорбиновая	кг	0,07	99,9
Кальций хлористый	кг	0,40	97,0
Калий фосфорнокислый одно или двузамещенный	кг	0,5	—
Соль поваренная	кг	2,5	99,7
Дрожжи хлебопекарные	кг	0,15	25,0

Примечание. При применении концентрата квасного сусла с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели кваса	В экспедиции завода	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, %	5,8—5,4	Цвет — от светло — до темно-коричневого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса	3,0—4,0	Вкус — кисло-сладкий, слегка солоноватый
Массовая доля спирта, %	0,4—0,6	Аромат — ржаного хлеба

72. Квас «Ароматный»

Рецептура на 100 дал готового кваса

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом квасе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	58,58	99,85	58,49
Концентрат квасного сусла	кг	33,70	70,0	23,59
Экстракт чабреца	л	До 1,38	8,0	0,11
Кислота молочная	кг	1,8-а	100,0	0,95
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—
Итого:				83,14

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,38

Всего сухих веществ в 100 дал готового кваса 84,52

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла.

2. При применении концентрата с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели кваса	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, % — 8,2	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса — 2,0	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,3	Аромат — ржаного хлеба и чабреца

73. Квас «Литовский»

Рецептура на 100 дал готового кваса

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом квасе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	67,43	99,85	67,33
Концентрат квасного сусла	кг	46,13	70,0	32,29
Кислота лимонная	кг	2,11-а	90,97	1,09
Тмин	кг	0,95	—	—
Хмель	кг	0,40	—	—
Мед	кг	1,92	79,0	1,51
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—
Итого:				102,22

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,59
 Всего сухих веществ в 100 дал готового кваса 103,81

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла. 2. При применении концентрата и меда с другим содержанием сухих веществ закладка их производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели кваса	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, % — 10,0	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса — 3,0	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,3	Аромат — ржаного хлеба и тмина

74. Квас «Московский»

Рецептура на 100 дал готового кваса

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом квасе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
а) на концентрате квасного сусла				
Сахар	кг	49,38	99,85	49,30
Концентрат квасного сусла	кг	32,33	70,0	22,63
Кислота молочная	кг	2,7-а	100,0	1,88
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—
Итого:				73,81
Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы				1,16
Всего сухих веществ в 100 дал готового кваса				74,97
б) на концентрате Московского кваса				
Концентрат Московского кваса	кг	107,10	70,0	74,97
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—
Итого:				74,97

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла.

2. Расход молочной кислоты 100%-ной для инверсии сахарозы входит в общий баланс кислоты и составляет 1,68 кг на 100 кг сахара.

3. При применении концентратов с другим содержанием сухих веществ закладка их производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели кваса	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, % — 7,3	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса — 3,0	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,3	Аромат — ржаного хлеба

75. Квас «Мятный»

Рецептура на 100 дал готового кваса

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом квасе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	45,42	99,85	45,35
Концентрат квасного сусла	кг	58,73	70,0	41,11
Кислота лимонная	кг	2,46-а	90,97	1,19
Мед натуральный	кг	19,10	79,0	15,09
Настой мяты	л	0,105	—	—
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—

Итого: 102,74

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,07
Всего сухих веществ в 100 дал готового кваса 103,81

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла.

2. При применении концентрата квасного сусла и меда с другим содержанием сухих веществ закладка их производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели кваса	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, % — 10,0	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса — 3,5	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее 0,3.	Аромат — ржаного хлеба, мяты и меда

76. Квас «Русский»

Рецептура на 100 дал готового кваса

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом квасе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг

а) на концентрате квасного сусла

Сахар	кг	59,78	99,85	59,69
Концентрат квасного сусла	кг	59,35	70,0	41,54
Кислота лимонная	кг	2,46-а	90,97	1,17
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—

Итого: 102,40

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,41

Всего сухих веществ в 100 дал готового кваса 103,81

б) на концентрате Русского кваса

Концентрат Русского кваса	кг	148,30	70,0	103,81
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—

Итого: 103,81

Примечание: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла.

2. При применении концентратов с другим содержанием сухих веществ закладка их производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели кваса	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, % — 10,0	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса — 3,5	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее 0,3	Аромат — ржаного хлеба

77. Квас «Тминный»

Рецептура на 100 дал готового кваса

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом квасе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	58,33	99,85	58,24
Концентрат квасного сусла	кг	33,70	70,0	23,59
Кислота лимонная	кг	2,11-а	90,97	1,32
Тмин	кг	0,95	—	—
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—
Итого:				83,15

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,37

Всего сухих веществ в 100 дал готового кваса 84,52

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла.

2. При применении концентрата квасного сусла с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

3. Тмин добавляют в купаж в размолотом виде.

Физико-химические показатели кваса	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, % — 8,2	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса — 3,0	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,3	Аромат — ржаного хлеба и тмина

78. «Квас с хреном»

Рецептура на 100 дал готового кваса

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом квасе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	60,18	99,85	60,09
Концентрат квасного сусла	кг	58,73	70,0	41,11
Кислота лимонная	кг	2,46-а	90,97	1,19
Хрен тертый	кг	23,87	—	—
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—
Итого:				102,39

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,42

Всего сухих веществ в 100 дал готового кваса 103,81

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла.

2. При применении концентрата квасного сусла с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели кваса	Органолептические показатели кваса
Массовая доля сухих веществ, % — 10,0	Цвет — коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл кваса — 3,5	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,3	Аромат — ржаного хлеба и хрена

79. Напиток «Здоровье» (с витамином С)

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	97,24	99,85	97,09
Экстракт солодовый	кг	55,39	75,0	41,54
Кислота лимонная	кг	2,04-а	90,97	1,33
Кислота аскорбиновая	кг	0,096	99,90	0,0959
Колер	кг	7,64	70,0	5,35
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—

Итого: 145,4059

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 2,29

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 147,6959

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с солодовым экстрактом и аскорбиновой кислотой.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 14,0	Цвет — темно-коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 2,9	Вкус — кисло-сладкий, приятно-горьковатый
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,3	Аромат — солодовый

80. Напиток «Осень»

Рецептура на 100 дал готового напитка

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом напитке		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	48,09	99,85	48,02
Патока кукурузная	кг	114,6	78,0	89,39
Концентрат квасного сусла	кг	49,09	70,0	34,36
Колер	кг	2,39	70,0	1,67
Настой чая водный	л	95,0	0,8 г/100 мл	0,76
Настой лимонный	л	1,91	—	—
Настой апельсиновый	л	1,91	—	—
Кислота лимонная	кг	2,46-а	90,97	0,5
Ванилин	кг	0,038	—	—
Спирт 96,2%	л	0,076	—	—
Двуокись углерода	кг	3,0	—	—

Итого: 174,70

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 1,13

Всего сухих веществ в 100 дал готового напитка 175,83

Примечания: 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла и кукурузной патокой.

2. При применении концентрата и кукурузной патоки с другим содержанием сухих веществ закладка их производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

3. Расход спирта предусмотрен для растворения ванилина.

Физико-химические показатели напитка	Органолептические показатели напитка
Массовая доля сухих веществ, % — 16,5	Цвет — темно-коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка — 3,5	Вкус — кисло-сладкий
Массовая доля двуокиси углерода, %, не менее — 0,3	Аромат — ржаного хлеба с незначительным ароматом цитрусовых настоев, ванилина

81. Сироп «Апельсиновый»

Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	756,89	99,85	755,75
Кислота лимонная	кг	12,32	90,97	11,2
Настой апельсиновый	л	19,6	—	—
или Эссенция апельсиновая	л	до 6,86	—	—
Колер	кг	9,8	70,0	6,86
Итого:				773,81

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 17,83

Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 791,64

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 61,2	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 17,5	Вкус, аромат — апельсина

* При десятикратном разведении водой.

82. Сироп «Вишневый»

Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	763,05	99,85	761,90
Сок вишневый	л	485,0	11,4 г/100 мл	55,29
Кислота лимонная	кг	10,55-а	90,97	3,78
Колер	кг	0,69	70,0	0,48
Эссенция «Вишневая Владимирская»	л	до 2,45	—	—
Итого:				821,45

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 12,04

Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 833,49

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 63,7	Цвет — светло-красный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 15,0	Вкус, аромат — вишни

* При десятикратном разведении водой.

83. Сироп «Грушевый»

Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	756,68	99,85	755,54
Кислота лимонная	кг	10,55	90,97	9,6
Эссенция «Груша» для напитка «Грушевый»	л	до 1,08	—	—
Колер	кг	2,94	70,0	2,06
Итого:				767,20

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 17,83
 Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 785,03

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 60,8	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 15,0	Вкус, аромат — груши

* При десятикратном разведении водой.

84. Сироп «Кизилловый»

Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	763,60	99,85	762,45
Сок кизилловый	л	485,0	9,6 г/100 мл	46,56
Кислота лимонная	кг	10,55-а	90,97	2,32
Итого:				811,33

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 12,04
 Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 823,37

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 63,1	Цвет — розовый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 15,0	Вкус, аромат — кизила

* При десятикратном разведении водой.

85. Сироп «Клубничный»

Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	763,21	99,85	762,06
Сок клубничный	л	485,0	6,6 г/100 мл	32,01
Кислота лимонная	кг	10,55-а	90,97	4,75
Эссенция «Земляничная»	л	до 1,57	—	—
Колер	кг	5,88	70,0	4,11

Итого: 802,93

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 12,04

Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 814,97

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 62,6	Цвет — желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 15,0	Вкус, аромат — клубники

* При десятикратном разведении водой.

86. Сироп «Крем-сода»

Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	756,63	99,85	755,49
Кислота лимонная	кг	8,8	90,97	8,0
Эссенция «Крем-сода»	л	до 34,3	—	—
Колер	кг	2,94	70,0	2,06

Итого: 765,55

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 17,83

Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 783,38

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 60,7	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 12,5	Вкус, аромат — эссенции «Крем-сода»

* При десятикратном разведении водой.

87. Сироп «Крюшон»

Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	764,24	99,85	763,09
Вино сухое красное	л	485,0	2,1 г/100 мл	10,18
Кислота лимонная	кг	12,81-а	90,97	9,17
Настой апельсиновый	л	9,8	—	—
Эссенция апельсиновая	л	4,9	—	—
Колер	кг	0,68	70,0	0,47
Итого:				782,91

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсии сахарозы 12,05

Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 794,96

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 61,4	Цвет — от розового до светло-коричневого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 18,2	Вкус, аромат — виноградного вина и апельсинового настоя

* При десятикратном разведении водой.

88. Сироп «Лимонный»

Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	757,33	99,85	756,19
Кислота лимонная	кг	14,08	90,97	12,80
Настой лимонный	л	29,4	—	—
Итого:				768,99

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 17,84

Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 786,83

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 60,9	Цвет — от бесцветного до светло-желтого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 20,0	Вкус, аромат — лимона

* При десятикратном разведении водой.

89. Сироп «Лимонный» для больных диабетом на сорбите
Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сорбит пищевой	кг	773,31	95,0	734,64
Настой лимонный	л	28,65	—	—
Кислота лимонная	кг	14,071	90,97	12,80
Итого:				747,44

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 58,5	Цвет — от бесцветного до светло-желтого
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 20,0	Вкус, аромат — лимона

Примечание. В связи с тем, что сахарометры градуированы по сахарозе, а сорбит относится к шестиатомным спиртам, для определения действительной (расчетной) массовой доли сухих веществ видимую, замеренную сахарометром, массовую долю сухих веществ умножают на коэффициент 1,04.

* При десятикратном разведении водой.

90. Сироп «Малиновый»
Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	763,31	99,85	762,16
Сок малиновый	л	485,0	6,8 г/100 мл	32,98
Кислота лимонная	кг	10,55-а	90,97	4,27
Колер	кг	0,24	70,0	0,17
Эссенция «Малиновая северная»	л	2,45	—	—
Итого:				799,58

Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсин сахарозы 12,04
Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 811,62

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 62,4	Цвет — розовый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 15,0	Вкус, аромат — малины

* При десятикратном разведении водой.

91. Сироп «Мандариновый»
Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	757,01	99,85	755,87
Кислота лимонная	кг	12,31	90,97	11,20
Настой мандариновый	л	19,6	—	—
Колер	кг	4,9	70,0	3,43
Итого:				770,50

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 17,83
Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 788,33

Примечание. Для усиления аромата сиропа допускается замена 25% мандаринового настоя апельсиновым или апельсиновой эссенцией.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 61,0	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 17,5	Вкус, аромат — мандарина

* При десятикратном разведении водой.

92. Сироп «Хлебный»
Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	546,63	99,85	545,81
Концентрат квасного сусла	кг	367,5	70,0	257,25
Кислота лимонная	кг	14,08-а	90,97	5,74
Итого:				808,80

Прирост сухих веществ за счет 45%-ной инверсии сахарозы 12,88
Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа 821,68

Примечания. 1. а — количество кислоты, вносимое с концентратом квасного сусла.

2. При применении концентрата с другим содержанием сухих веществ закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 63,0	Цвет — темно-коричневый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 20,0	Вкус, аромат — ржаного хлеба

* При десятикратном разведении водой.

93. Сироп «Черноплоднорябиновый»
Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	767,35	99,85	766,20
Сок черноплоднорябиновый	л	485,0	11,0 г/100 мл	53,35
Кислота лимонная	кг	10,55-а	90,97	1,84
Итого:				821,39
Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсин сахарозы				12,10
Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа				833,49

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 63,7	Цвет — темно-красный
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 15,0	Вкус, аромат — черноплодной рябины

* При десятикратном разведении водой.

94. Сироп «Яблочный»
Рецептура на 100 дал готового сиропа

Наименование сырья	Содержание сырья в готовом сиропе		Содержание сухих веществ в сырье	
	единица измерения	количество	% мас	кг
Сахар	кг	763,89	99,85	762,75
Сок яблочный	л	485,0	9,8 г/100 мл	47,53
Кислота лимонная	кг	10,55-а	90,97	5,72
Колер	кг	2,94	70,0	2,06
Эссенция «Яблочная Крымская»	л	до 0,343	—	—
Итого:				818,06
Прирост сухих веществ за счет 30%-ной инверсин сахарозы				12,05
Всего сухих веществ в 100 дал готового сиропа				830,11

Примечание. а — количество кислоты, вносимое с соком.

Физико-химические показатели сиропа	Органолептические показатели сиропа *
Массовая доля сухих веществ, % — 63,5	Цвет — светло-желтый
Кислотность, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл сиропа — 15,0	Вкус, аромат — яблока

* При десятикратном разведении водой.

УКАЗАНИЯ К РЕЦЕПТУРАМ

I. Общие положения

Рецептурами предусмотрены следующие группы напитков:

1. Напитки безалкогольные (ОСТ 18-117-82).
2. Сухие напитки (ОСТ 18-117-82).
3. Квасы и напитки из хлебного сырья (ОСТ 18-118-82).
4. Сиропы товарные (ОСТ 18-130-82).

Рецептуры разработаны с учетом:

сухих веществ, вносимых с сырьем;
сухих веществ, образовавшихся при инверсии сахарозы;
сухих веществ, содержащихся в готовой продукции.

Рецептуры рассчитаны на 100 дал готового напитка без учета потерь сухих веществ в производстве.

Инверсия сахарозы проводится согласно технологической инструкции приготовления инвертированного сахарного сиропа для производства безалкогольных напитков, утвержденной Уприво Минпищепрома СССР 30 марта 1981 г.

При расчете прироста сухих веществ за счет инверсии сахарозы принята массовая доля инвертного сахара в напитках и сиропах, приготовленных холодным способом — 45%, горячим и полугорячим — 30%.

Пример расчета прироста сухих веществ в сахарных сиропах за счет инверсии сахарозы дан в приложении 1.

При расчете рецептур массовая доля сухих веществ в сырье принята по действующим стандартам или техническим условиям.

Расчет сухих веществ товарной лимонной кислоты дан в приложении 2.

Приготовление купажных сиропов для напитков с расходом плодово-ягодных соков свыше 100 л на 100 дал напитка производится полугорячим или горячим способом.

Это вызвано тем, что при холодном способе доза купажного сиропа при наливке в бутылки будет превышать 100 мл. Увеличение дозы купажного сиропа повлечет за собой снижение насыщения напитков двуокисью углерода и неудобство в работе автоматических линий.

При розливе указанных напитков на синхронно-смесительных линиях разрешается приготовление купажных сиропов холодным способом.

Нормативы допустимых потерь сухих веществ при производстве безалкогольных напитков для каждого предприятия

устанавливаются в зависимости от применяемого технологического оборудования.

Определение фактических потерь сухих веществ и расход сырья на 100 дал напитка с учетом фактических потерь сухих веществ для данного предприятия рассчитывается в соответствии с инструкцией по нормированию сырья и полуфабрикатов в пиво-безалкогольной промышленности, утвержденной Минпищепромом СССР 10 августа 1981 г.

II. Сахар

Расход сахара рассчитан по массовой доле сухих веществ в нем 99,85%.

При производстве безалкогольных напитков, квасов и напитков из хлебного сырья, товарных сиропов разрешается применение сахара с цветностью в единицах Штаммера не выше 1,0.

При применении жидкого сахара закладка его производится в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

Пример: Расход жидкого сахара с содержанием сухих веществ 64% (при расходе сахара-песка 70 кг на 100 дал напитка) составит 83,355 л из расчета: 1 л жидкого сахара содержит 0,83858 кг с. в.

$$X_{\text{л}} = 69,9 \text{ кг с. в.}$$

$$X_{\text{л}} = \frac{69,9 \cdot 1}{0,83858} = 83,355$$

III. Плодово-ягодное сырье

Рецептуры на безалкогольные напитки и сиропы составлены с применением спиртованных, натуральных и концентрированных соков, сброженных соков (морсов), экстрактов, водных и спиртовых настоев плодово-ягодного сырья.

Сухие вещества спиртованных соков, экстрактов и морсов рассчитаны по показателям экстрактивных веществ, предусмотренных стандартами или техническими условиями.

При изготовлении напитков и сиропов допускается замена спиртованного сока одноименным экстрактом или пастеризованным соком, не содержащими пектина, в количестве, эквивалентном содержанию сухих веществ.

IV. Кислоты

Количество кислоты, указанное в рецептуре, рассчитано для напитков, изготовленных на воде с нулевой щелочностью.

Наличие солей жесткости в воде приводит к частичной нейтрализации вносимой кислоты. Количество кислоты, которое следует добавить сверх указанного в рецептуре для нейтрализации щелочности воды, приведено в табл. 1.

Кислота, вносимая в напиток, рассчитывается по разности между количеством кислоты, соответствующим показателям кислотности готового напитка, и количеством кислоты, вносимым с сырьем (плодово-ягодным, вином, концентратом и др.), по следующей формуле:

$$X = (M - a) + C$$

где X — количество кислоты, которое следует внести в напиток, г;

M — количество кислоты, которое соответствует показателю кислотности готового напитка, г на 100 дал напитка;

a — количество кислоты, вносимое с соком, экстрактом, концентратом, вином и др., г на 100 дал напитка;

C — количество кислоты, которое расходуется на нейтрализацию щелочности воды, г на 100 дал воды.

При расчете количества кислоты, которое тратится на нейтрализацию щелочности воды (C) следует учесть, что количество воды (V), вводимой в напиток, будет равняться:

$$V = V_1 - (V_2 + V_3)$$

где V_1 — общий объем напитка;

V_2 — объем вносимого сока;

V_3 — объем, занимаемый сахаром, который рассчитывается по формуле:

$$V_3 = \frac{M}{1,56}$$

где 1,56 — относительная плотность сахара;

M — масса сахара.

Примечания: 1. Если вода умягчается катионитом, то при расчете расхода лимонной кислоты величина C определяется титрованием и рассчитывается по щелочности умягченной воды.

2. Расход кислоты в рецептуре рассчитан на показатель кислотности напитка согласно ОСТу.

Взаимозаменяемость кислот устанавливается по эквивалентному соотношению кислот:

1 г безводной лимонной кислоты соответствует 1,17 г винной кислоты, 1,4 г молочной кислоты (100%) или 0,51 г ортофосфорной кислоты (100%-ной). Допускается замена до 20% лимонной кислоты ортофосфорной. Закладка dl-винной кис-

лоты производится согласно инструкции, утвержденной Управлением Минпищепрома СССР 12 августа 1977 г.

Если в рецептурах на напитки в строке «Кислота лимонная» в графе «Содержание сухих веществ в кг» стоит прочерк, значит кислотность напитка обеспечивается кислотой, вносимой с соком, и лимонная кислота в натуре не вносится (кроме кислоты для нейтрализации щелочности).

V. Настои и эссенции

Настои и эссенции вносят в напитки в литрах.

Расход пищевых эссенций в рецептурах напитков и сиропов указан при их кратности, предусмотренной ОСТ 18-103-79.

Перед внесением настоев в купажный сироп при необходимости предварительно производят детерпенизацию настоев, для чего их разбавляют водой до фильтрации в соотношении 1:5, отстаивают не менее 12 ч. По истечении этого времени раствор фильтруют, фильтрат вносят в купаж.

Пересчет весовых количеств настоев и эссенций в объемные производится по формуле:

$$V = \frac{P}{d}$$

где V — количество эссенции или настоя, л;

P — количество эссенции или настоя, кг;

d — относительная плотность эссенции или настоя при 20° С.

При необходимости 1 л цитрусового настоя может быть заменен 0,25 л эссенции.

VI. Ванилин

Ванилин вносится в напиток в виде спиртового раствора. Растворимость ванилина в спирте 1:2.

VII. Чай

Для приготовления настоя чая допускается применение чая Грузинского, Краснодарского, Индийского любого сорта.

VIII. Хинин

Для приготовления напитков применяется хинина дигидрохлорид, хинина гидрохлорид, хинина сульфат.

IX. Красители

Для подкраски напитков применяется сахарный колер с массовой долей сухих веществ 70%, индигокармин паста, тартазин «Ф» и другие красители, разрешенные к применению Министерством здравоохранения СССР.

Для безалкогольных напитков и сиропов расход колера указан по максимальному количеству. Допускается уменьшение расхода колера в зависимости от интенсивности окраски сока и вина.

X. Двуокись углерода

Расход двуокиси углерода в рецептурах на безалкогольные напитки предусмотрен по максимальному количеству — 20 кг на 100 дал напитка.

Расход двуокиси углерода в рецептурах на напитки из хлебного сырья предусмотрен в количестве 14 кг на 100 дал напитка.

При достижении более низких норм расход двуокиси углерода должен быть соответственно снижен.

XI. Консерванты

Консерванты применяются в соответствии с действующими технологическими инструкциями по применению их.

XII. Допустимые отклонения по физико-химическим показателям

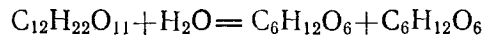
- По массовой доле сухих веществ, %
для напитков и сиропов на вине, соке $\pm 0,2$
для остальных напитков и сиропов $\pm 0,1$
для сухих напитков (после разведения дозы) $\pm 0,2$
- По кислотности, мл 1 М раствора NaOH на 100 мл напитка
для всех напитков $\pm 0,3$
для всех сиропов $\pm 1,0$
для сухих напитков (после разведения дозы) $\pm 0,3$

Таблица 1
Расход органических кислот (в г/100 дал) на нейтрализацию щелочности воды

Щелочность воды, мг-экв/л	Лимонная кислота		Винокаменная (винная) кислота		Молочная кислота концентрацией, %		
	без примесей с учетом кристаллизационной воды	товарная	по сухому веществу	товарная	100	70	40
1,0	70	70,35	75	75,76	90	128,57	225
2,0	140	140,70	150	151,51	180	257,14	450
3,0	210	211,05	225	227,27	270	385,71	675
4,0	280	281,41	300	303,03	360	514,28	900
5,0	350	351,76	375	378,79	450	628,86	1125
6,0	420	422,11	450	454,54	540	771,43	1350
7,0	490	492,46	525	530,30	630	900,00	1575
8,0	560	562,81	600	606,06	720	1028,57	1800
9,0	630	633,17	675	681,82	810	1157,14	2025
10,0	700	703,52	750	757,57	900	1285,71	2250
11,0	770	773,87	825	833,33	990	1414,28	2475
12,0	840	844,22	900	909,09	1080	1542,86	2700
13,0	910	914,57	975	984,85	1170	1671,43	2925
14,0	980	984,92	1050	1060,61	1260	1800,00	3150
15,0	1050	1055,28	1125	1136,36	1350	1928,57	3375

ПРИМЕР РАСЧЕТА ПРИРОСТА СУХИХ ВЕЩЕСТВ В СИРОПАХ ЗА СЧЕТ ИНВЕРСИИ САХАРОЗЫ

Теоретически при 100% инверсии из 100 г чистой сахарозы получается 105,26 г инвертного сахара.



сахароза + вода = глюкоза + фруктоза

$$\frac{342,303 + 18,015}{360,318} = \frac{180,159 + 180,159}{360,318}$$

$$\frac{360,318 \cdot 100}{342,303} = 105,26$$

Для примера примем, что инверсия сахарозы при приготовлении напитка «Лимон» прошла на 45%, составляем уравнение с двумя неизвестными:

$$(1) X + Y = 65,83 \text{ кг с. в.}$$

где X — количество сахара в пересчете на сухое вещество, которое необходимо внести в рецептуру с учетом 45% инверсии сахарозы;

Y — прирост сухих веществ при 45% инверсии.

$$(2) 100 \text{ кг с. в. сахара при 45\% инверсии дают прирост — } 2,36 \text{ кг с. в.};$$

X кг

— Y кг с. в.

из уравнения (2) определяем:

$$Y = \frac{2,36 \cdot X}{100}$$

Подставляя значение «Y» в уравнение (1) получаем:

$$X + \frac{2,36 \cdot X}{100} = 65,83 \quad 100 X + 2,36 X = 65,83 \cdot 100$$

$$102,36 X = 6583 \quad X = \frac{6583}{102,36} = 64,32 \text{ кг с. в. сахара}$$

$$\text{или } \frac{64,32 \cdot 100}{99,85} = 64,42 \text{ кг сахара}$$

$$Y = \frac{2,36 \cdot 64,32}{100} = 1,51 \text{ кг с. в.}$$

Учитывая, что инверсия сахарозы при приготовлении инвертированного сахарного сиропа по технологической инструкции, утвержденной Упривро Минпищепрома СССР 30 марта 1981 года происходит в интервале 45—55%, а инверсия сахарозы при приготовлении сиропов на соках горячим и полугорячим способами зависит от кислотности сока, буферных веществ сока и др., в результате чего она может идти в пределах 25—40%, перерасчет расхода сахара следует производить по фактическому накоплению инвертированного сахара.

РАСЧЕТ СУХИХ ВЕЩЕСТВ ТОВАРНОЙ ЛИМОННОЙ КИСЛОТЫ

По ГОСТ 908—79Е содержание лимонной кислоты в пересчете на моногидрат должен быть не менее 99,5%.

В 210 г моногидрата лимонной кислоты ($C_6H_8O_7 \cdot H_2O$)

$$(12 \cdot 6 + 1 \cdot 8 + 16 \cdot 7 + 18 = 210 \text{ г})$$

содержится 192 г безводной лимонной кислоты.

В 100 г товарной лимонной кислоты содержится 99,5 г моногидрата кислоты.

В 210 г моногидрата — 192 г безводной к-ты

в 99,5 » X г

$$X = \frac{99,5 \cdot 192}{210} = 90,97 \text{ г}$$

т. е. в 100 г товарной лимонной кислоты содержится 90,97 г чистой безводной кислоты. Практически вследствие выветривания влаги из товарной кислоты, содержание сухого вещества в ней увеличивается, поэтому необходимо периодически, один раз в месяц, проводить определение фактического содержания безводной лимонной кислоты в товарном продукте путем титрования по ГОСТ 908—79Е п. 2.9. и закладку лимонной кислоты проводить из расчета фактического содержания безводной кислоты.