

- Внешний вид — порционные куски квадратной или прямоугольной формы, с гладкой (без трещин) поверхностью;
- цвет корочки — золотистый, в разрезе — от кремового до светло-кремового;
- вкус — слегка сладкий, без лишней кислотности;
- запах — запеченного творога с соусом;
- консистенция — без комочков мягкая, сочная, рыхлая, пышная.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	18,33
Жиры, г	13,73
Углеводы, г	21,80
Энергетическая ценность, ккал	290,36

В1, мг	0,05
С, мг	0,18
А, мг	0,10
Е, мг	0,92
Д, мкг	0,17
В2, мг	0,21

Са, мг	143,10
Mg, мг	23,16
Р, мг	194,04
Fe, мг	0,84
К, мг	143,99
І, мкг	1,71
F, мг	0,02
Se, мг	0,02