

## Расчет расхода сырья, выхода полуфабрикатов и готовых изделий из рыбной котлетной массы

Наименование полуфабрикатов и готовых изделий*	Размер рыбы												Масса филе нетто, г	Дополнительные продукты, г				Масса полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе полуфабриката	Масса готовых изделий, г
	Крупная				Средняя				Мелкая					хлеб-пшеничный	молоко или вода	сухари	яйца			
	Филе с кожей без костей	Филе без кожи и костей	Филе с кожей, без костей	Филе без кожи и костей	Филе с кожей, без костей	Филе без кожи и костей	Филе с кожей, без костей	Филе без кожи и костей	Филе с кожей, без костей	Филе без кожи и костей	Филе с кожей, без костей	Филе без кожи и костей								
Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	15	16	17	18	19	20	21
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
<b>Котлеты или биточки из рыбы:</b>																				
Из судака	63	49	67	52	—	—	—	—	62	48	65	51	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	94	49	100	52	—	—	—	—	92	48	98	51	48	14	19	7	—	86	13	75
»	127	49	135	52	—	—	—	—	125	48	133	51	65	18	25	10	—	115	13	100
»	157	49	167	52	—	—	—	—	154	48	163	51	80	24	32	12	—	144	13	125
Из сома (кроме океанического)	64	50	71	55	—	—	—	—	67	52	74	57	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	96	50	107	55	—	—	—	—	100	52	112	57	48	14	19	7	—	86	13	75
»	130	50	144	55	—	—	—	—	135	52	151	57	65	18	25	10	—	115	13	100
»	160	50	178	55	—	—	—	—	167	52	186	57	80	24	32	12	—	144	13	125
Из щуки (кроме морской)	70	54	80	60	—	—	—	—	78	59	86	63	32	9	13	5	—	57	13	50
»	104	54	120	60	—	—	—	—	117	59	130	63	48	14	19	7	—	86	13	75
»	141	54	163	60	—	—	—	—	159	59	176	63	65	18	25	10	—	115	13	100
»	174	54	200	60	—	—	—	—	195	59	216	63	80	24	32	12	—	144	13	125
Из трески	42	24	44	27	—	—	—	—	44	27	46	31	32	9	13	5	—	57	13	50
»	63	24	66	27	—	—	—	—	66	27	70	31	48	14	19	7	—	86	13	75
»	86	24	89	27	—	—	—	—	89	27	94	31	65	18	25	10	—	115	13	100
»	105	24	110	27	—	—	—	—	110	27	116	31	80	24	32	12	—	144	13	125
Из налима речного и озерного	—	—	—	—	—	—	80	60	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	—	120	60	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	—	—	163	60	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	—	—	200	60	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125

Из кабан-рыбы	—	—	—	—	68	53
То же	—	—	—	—	102	53
»	—	—	—	—	138	53
»	—	—	—	—	170	53
Из клыкача	—	—	—	—	60	47
То же	—	—	—	—	91	47
»	—	—	—	—	123	47
»	—	—	—	—	151	47
Из макруруса	—	—	—	—	36	10
То же	—	—	—	—	53	10
»	—	—	—	—	72	10
»	—	—	—	—	89	10
Из мерланга	—	—	—	—	42	24
То же	—	—	—	—	63	24
»	—	—	—	—	86	24
»	—	—	—	—	105	24
Из окуня морского	46	30	48	34	—	—
То же	69	30	73	34	—	—
»	93	30	98	34	—	—
»	114	30	121	34	—	—
Из толстолобика	—	—	—	—	74	57
То же	—	—	—	—	112	57
»	—	—	—	—	151	57
»	—	—	—	—	186	57
Из сквамы	—	—	—	—	43	26
То же	—	—	—	—	65	26
»	—	—	—	—	88	26
»	—	—	—	—	108	26
Котлеты или биточки из филе, выпускаемого промышленностью:						
Из судака, щуки, леща, сома, сазана или жереха	—	—	—	—	35	8 <sup>1</sup>
То же	—	—	—	—	52	8 <sup>1</sup>
»	—	—	—	—	71	8 <sup>1</sup>
»	—	—	—	—	87	8 <sup>1</sup>
Из нототении мраморной необесшкуреной	—	—	—	—	34	5 <sup>1</sup>
То же	—	—	—	—	51	5 <sup>1</sup>
»	—	—	—	—	68	5 <sup>1</sup>
»	—	—	—	—	84	5 <sup>1</sup>

—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
68	53	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
102	53	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
138	53	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
170	53	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
37	14	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
56	14	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
76	14	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
93	14	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
44	28	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
67	28	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
90	28	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
111	28	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
46	30	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
69	30	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
93	30	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
114	30	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125

	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21
Из сайды необесшкуренной	—	—	—	—	—	33	4 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	50	4 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	—	68	4 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	—	83	4 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из налима морского необесшкуренно-																					
го	—	—	—	—	—	33	3 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	49	3 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	—	67	3 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	—	82	3 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из хека серебристого необесшкуренно-																					
го	—	—	—	—	—	36	10 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	53	10 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	—	72	10 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	—	89	10 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из хека тихоокеанского необесшкурен-																					
ного	—	—	—	—	—	36	10 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	53	10 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	—	72	10 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	—	89	10 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из морского окуня																					
необесшкуренного	—	—	—	—	—	34	6 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
То же	—	—	—	—	—	51	6 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	—	69	6 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	—	85	6 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из трески обесшкуренной																					
То же	—	—	—	—	—	—	—	34	6 <sup>1</sup>	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
»	—	—	—	—	—	—	—	51	6 <sup>1</sup>	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	—	—	—	69	6 <sup>1</sup>	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	—	—	—	85	6 <sup>1</sup>	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125
Из трески необесшкуренной																					
То же	—	—	—	—	—	33	4 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	32	9	13	5	—	57	13	50
»	—	—	—	—	—	50	4 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	48	14	19	7	—	86	13	75
»	—	—	—	—	—	68	4 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	65	18	25	10	—	115	13	100
»	—	—	—	—	—	83	4 <sup>1</sup>	—	—	—	—	—	—	80	24	32	12	—	144	13	125

\* Нормы закладки указаны на следующие виды разделки рыб: судак, сом, щука (кроме морской), налим речной и озерный, кабан-рыба, ктыкач, голсто-лобик - неразделанные; треска, окунь морской, мерланг, сквама потрошенные обезглавленные; макрурус специальной разделки.

<sup>1</sup> В нормы потерь при холодной обработке филе, выпускаемых промышленностью, включены потери при размораживании и порционировании.

Наименование полуфабрикатов и готовых изделий	Крупная		Средняя		Мелкая		Масса филе нетто, г	Дополнительные продукты, г							Масса полуфабриката, г	Потери при тепловой обработке, % к массе полуфабриката	Масса готовых изделий, г
	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто	Масса брутто, г	Отходы при холодной обработке, % к массе брутто		хлеб пшеничный	молоко или вода	маргарин	сухари	лук репчатый (пассерованный)	чеснок	яйца			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18
Щука (кроме морской) фаршированная	80	54	—	—	90	59	37	7	8	3	—	8	0,4	2	63	20	50
То же	117	54	—	—	132	59	54	10	12	5	—	12	0,4	2	94	20	75
»	159	54	—	—	178	59	73	14	15	7	—	15	0,8	4	125	20	100
»	198	54	—	—	222	59	91	17	20	8	—	20	0,8	4	156	20	125
Судак фаршированный	73	49	—	—	71	48	37	7	8	3	—	8	0,4	2	63	20	50
»	106	49	—	—	104	48	54	10	12	5	—	12	0,4	2	94	20	75
»	143	49	—	—	140	48	73	14	15	7	—	15	0,8	4	125	20	100
»	178	49	—	—	175	48	91	17	20	8	—	20	0,8	4	156	20	125
Карп фаршированный кусками	129	37	135	40	—	—	81	3	4	2	—	4	0,2	2	94	20	75
»	171	37	180	40	—	—	108	4	5	3	—	5	0,2	4	125	20	100
»	214	37	225	40	—	—	135	5	6	4	—	7	0,4	4	156	20	125
Сазан фаршированный кусками	137	41	—	—	142	43	81	3	4	2	—	4	0,2	2	94	20	75
»	183	41	—	—	189	43	108	4	5	3	—	5	0,2	4	125	20	100
»	229	41	—	—	237	43	135	5	6	4	—	7	0,4	4	156	20	125
Треска фаршированная кусками	93	13	—	—	95	15	81	3	4	2	—	4	0,2	2	94	20	75
»	124	13	—	—	127	15	108	4	5	3	—	5	0,2	4	125	20	100
»	155	13	—	—	159	15	135	5	6	4	—	7	0,4	4	156	20	125

Примечание: Норма закладки указана на следующие виды разделки рыб: судак, щука (кроме морской), карп, сазан – неразделанные; треска – потрошенная обезглавленная.