

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю
Директор
_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 47 от 30.04.2017

Аджика с пряными травами

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Аджика с пряными травами вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Перец острый свежий	629	453
2	Зелень Кинза (Кориандр)	252	184
3	Зелень Укроп	252	186
4	Зелень базилик	126	106
5	Зелень Мята перечная	63	47
6	Соль поваренная пищевая	25	25

Выход полуфабриката, г: 1001

Выход готового изделия, г: 1001

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

1. Горький перец вымыть, очистить от семян и пропустить через мясорубку или измельчить с помощью блендера вместе с предварительно промытой и подсушенной зеленью кинзы, укропа, базилика, и листьями мяты.

2. В полученную массу всыпать соль и все перемешать. Готовую аджику разложить по простерилизованным банкам, закрыть крышками и убрать на хранение в холодильник.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Аджика с пряными травами			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Аджика с пряными травами					
5 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жи́ра		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Аджика с пряными травами (в целом блюде (изделии))					
13,26	15,59	0	0	0	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1001 грамм) содержит:			
27	5	27,2	262 (1099)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
36%	6%	7%	10%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,7	0,5	2,7	26,2

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия