

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю

Директор

_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 40 от 30.04.2017

Кетчуп томатный традиционный

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кетчуп томатный традиционный 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	Помидоры (Томаты) грунтовые	1620	761
2	Уксус 3%	162	162
3	Сахар-песок	65	65
4	Перец острый свежий	32	23
5	Томат-паста	32	32
6	Горчичный порошок	32	32
7	Соль поваренная пищевая	16	16
8	Специи Перец черный молотый	4,9	4,9

Выход полуфабриката, г: 1095,9

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

1. Хорошо вызревшие помидоры вымыть, ошпарить, выдержать в холодной воде, очистить от кожицы и протереть сквозь мелкое сито для удаления семян.
2. В эмалированной посуде смешать сахар и уксус, довести до кипения и соединить с кашицей из помидоров.
3. Ввести томатную пасту, всыпать горчичный порошок, черный перец, соль и нашинкованный перец чили, все тщательно перемешать и варить на слабом огне в течение 15—20 минут.
4. Полученную массу горячей растереть с помощью блендера, довести до кипения и снять с плиты.
5. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть и убрать на хранение в темное и прохладное место.

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
Кетчуп томатный традиционный			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, красный или розовый.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом томатов, 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
Кетчуп томатный традиционный					
5 x 10 ³	1,0	-	-	-	25

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 50, Плесени, КОЕ/г, не более 50.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Кетчуп томатный традиционный (в целом блюде (изделии))					
16,61	19,54	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
23	5,4	101,9	548 (2294)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
31%	6%	28%	22%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,3	0,5	10,2	54,8

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия