

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю

Директор

_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 44 от 30.04.2017

Кетчуп томатный с имбирем и винным уксусом

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кетчуп томатный с имбирем и винным уксусом 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	456	214
2	Перец болгарский (сладкий)	456	342
3	Лук репчатый	456	383
4	Перец острый свежий	14	10
5	Уксус 3%	91	91
6	Масло подсолнечное рафинированное	91	91
7	Сахар-песок	91	91
8	Имбирь свежий (корень)	4,6	3,7
9	Специи Перец черный молотый	6,8	6,8
10	Специи Гвоздика	0,005	0,005
11	Соль поваренная пищевая	4,6	4,6
12	Специи Корица	2,3	2,3
13	Специи Перец чили острый	1,4	1,4

Выход полуфабриката, г: 2723,01

Выход готового изделия, г: 2192

4. Технологический процесс

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

1. Помидоры вымыть, бланшировать в течение 1–2 минут, опустить в холодную воду, снять кожицу и нарезать небольшими кусочками. Лук измельчить. Сладкий и горький перец очистить от семян и нашинковать.

2. Подготовленные овощи соединить, влить растительное масло, добавить тертый корень имбиря, черный перец горошком и гвоздику. Все держать на слабом огне, постоянно помешивая, в течение 30—40 минут.

3. Полученную массу горячей растереть с помощью блендера до образования однородного пюре, всыпать соль, сахар, корицу, красный перец и влить уксус. Тщательно все перемешать и прокипятить до некоторого загустения. 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 с имбирем и винным уксусом			
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-ФАНМ 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 с имбирем и винным уксусом					
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 с имбирем и винным уксусом (в целом блюде (изделии))					
25,9	30,47	6,37	9,1	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (2192 грамм) содержит:			
13,5	91,9	152	1489 (6235)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
18%	111%	42%	60%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,4	9,2	15,2	149

Ответственный за оформление ТТК _____

И.О. Фамилия

Шеф - повар

И.О. Фамилия