

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю
Директор
_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 42 от 30.04.2017

Кетчуп томатный с курагой и красным луком

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кетчуп томатный с курагой и красным луком 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	598	508
2	Лук репчатый	120	100
3	Курага (Абрикосы без косточки)	60	59
4	Чеснок	6	4,8
5	Сахар-песок	299	299
6	Уксус 3%	60	60
7	Масло подсолнечное рафинированное	18	18
8	Соус соевый	12	12
9	Горчичный порошок	12	12
10	Специи Лавровый лист	0,6	0,59
11	Специи Гвоздика	0,06	0,06
12	Специи Карри (порошок)	3	3
13	Соль поваренная пищевая	6	6

Выход полуфабриката, г: 1082,45

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. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты, опустить в холодную воду и снять кожицу, после чего вместе с распаренной курагой, луком и чесноком растереть с помощью блендера до образования однородного пюре.

2. В полученную кашицу всыпать измельченный в порошок лавровый лист, соль, карри и гвоздику, влить соевый соус и растительное масло, хорошо все перемешать и варить при сильном кипении в течение 15—20 минут.

3. По истечении указанного времени ввести яблочный уксус, горчичный порошок и сахар. Держать все на сильном огне еще 15 минут, а затем вынуть звездочку гвоздики и взбить с помощью миксера.

4. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, дать остыть при комнатной температуре 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 курагой и красным луком			
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 курагой и красным луком					
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 курагой и красным луком (в целом блюде (изделии))					
38,23	44,98	1,26	1,8	-	-

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:			
16,4	20,7	362,2	1701 (7121)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
22%	25%	99%	68%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,6	2,1	36,2	170,1

Ответственный за оформление ТТК _____

И.О. Фамилия

Шеф - повар

_____ И.О. Фамилия