

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю
Директор
_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 41 от 30.04.2017

Кетчуп томатный с морковью, сладким перцем и кореньями

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кетчуп томатный с морковью, сладким перцем и кореньями 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Помидоры (Томаты) грунтовые	506	238
2	Перец болгарский (сладкий)	506	379
3	Морковь столовая свежая	253	190
4	Лук репчатый	126	106
5	Томат-паста	25	25
6	Масло подсолнечное рафинированное	126	126
7	Уксус 3%	13	13
8	Зелень Укроп	13	9,4
9	Зелень Кинза (Кориандр)	13	9,4
10	Зелень Петрушка	13	9,4
11	Петрушка (корень)	5,1	3,8
12	Сельдерей (корень)	2,5	1,7
13	Пастернак (корень)	2,5	1,9
14	Специи Перец душистый	0,51	0,51
15	Соль поваренная пищевая	5,1	5,1
16	Специи Перец чили острый	0,51	0,51
17	Сахар-песок	25	25

Выход полуфабриката, г: 1143,72

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. Морковь натереть на мелкой терке. Сладкий перец очистить от семян и вместе с луком нашинковать. Корни петрушки, сельдерея и пастернака измельчить. Зелень укропа, петрушки и кинзы нарубить.
2. Помидоры вымыть, опустить в горячую воду на 10 минут или бланшировать в течение 2–3 минут, после чего снять кожицу и пропустить через мясорубку.
3. Подготовленные ингредиенты соединить, добавить томатную пасту, всыпать соль, сахар, красный и душистый перец, влить растительное масло и уксус.
4. Все тщательно перемешать и держать на слабом огне в течение 30—40 минут, не допуская пригорания. Полученную массу растереть с помощью блендера до образования однородной кашицы и довести до кипения. Готовый кетчуп разложить по простерилизованным банкам, закатать, перевернуть вверх дном и дать остыть при комнатной температуре, а затем 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 морковью, сладким перцем и кореньями			
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 с морковью, сладким перцем и кореньями					
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 морковью, сладким перцем и кореньями (в целом блюде (изделии))					
22,35	26,29	8,81	12,58	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1001 грамм) содержит:			
13,6	126,8	84,6	1534 (6423)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
18%	153%	23%	61%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,4	12,7	8,4	153,3

Ответственный за оформление ТТК

_____ И.О. Фамилия

Шеф - повар

_____ И.О. Фамилия