

- Наименование организации - _____

- Наименование предприятия - _____

Утверждаю

Директор

_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 43 от 30.04.2017

Кетчуп томатный со сладким и острым перцем

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кетчуп томатный со сладким и острым перцем 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	1053	495
2	Перец болгарский (сладкий)	702	526
3	Перец острый свежий	11	7,7
4	Чеснок	7	5,6
5	Сахар-песок	70	70
6	Соль поваренная пищевая	7	7

Выход полуфабриката, г: 1111,3

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, обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и вместе с очищенным от семян сладким и острым перцем измельчить с помощью блендера.
2. Полученную массу выложить в кастрюлю, добавить соль, сахар и довести до кипения. Затем убавить огонь до минимума и держать на плите в течение 40 минут.
3. За 10 минут до окончания варки добавить пропущенный через чеснокодавилку чеснок.
4. Готовый кетчуп разложить по стерилизованным банкам, закатать и дать остыть, перевернув вверх дном, 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 со сладким и острым перцем			
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 со сладким и острым перцем					
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 со сладким и острым перцем (в целом блюде (изделии))					
14,26	16,78	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:			
12,9	1	116,9	528 (2212)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
17%	1%	32%	21%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,3	0,1	11,7	52,8

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия