

Технико - технологическая карта № 2280 от 19.03.2022**Ферментированный кетчуп****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Ферментированный кетчуп вырабатываемое https://vk.com/typical_cook и реализуемое в Typical cook.

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	Томат-пюре	622	622
2	Чеснок	21	16
3	Уксус яблочный или рисовый	83	83
4	Сироп кленовый	83	83
5	Соль Морская (хлопья)	8,3	8,3
6	Соус соевый	21	21
7	Специи Корица	0,41	0,41
8	Рассол от квашеной капусты	166	166

Выход полуфабриката, г: 999,71**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.

Хорошо перемешайте все ингредиенты. Если банка заполнится не доверху, добавьте щепотку соли и долейте воды до самого края. Плотнo закройте крышкой. Оставьте кетчуп сбpаживаться при комнатной температуре в течение 2-3 дней. Каждый день проверяйте и помешивайте, а затем уберите в холодильник и храните до 1 месяца.

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
Ферментированный кетчуп			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков. Для сладких соусов, вкус сладкий

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
Ферментированный кетчуп					
5 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Ферментированный кетчуп (в целом блюде (изделии))					
16,93	19,92	0	0	4,98	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
25,9	0	139,4	661 (2768)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
34%	0%	38%	26%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,6	0	13,9	66,1

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____