

- Укажите Ваши реквизиты в разделе "Орган"

Технико - технологическая карта № 73 от 27.09.2017

Гравлакс по рецепту Магнуса Нильссона

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Гравлакс по рецепту Магнуса Нильссона вырабатываемое - Укажите Ваши реквизиты в разделе "Организации" - и реализуемое в .

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	Семга (лосось)	259	150
2	Соль поваренная пищевая	15	15
3	Сахар-песок	15	15
4	Специи Перец черный молотый	0,03	0,03
5	Зелень Укроп	4,1	3

Выход полуфабриката, г: 183,03

Выход готового изделия, г: 136

4. Технологический процесс

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

Филе натереть смесью соли, сахара и перца. Выложите сверху укроп. Когда вся поверхность рыбы будет покрыта приправами рыба, положите ее в застегивающийся пакет, разместите пакет на подносе и положите сверху какой-нибудь устойчивый и плоский, но не слишком увесистый груз, например, несколько тарелок.

Пакет уберите в холодильник и оставьте рыбу засаливаться на 24 часа. Спустя отведенное время достаньте рыбу из холодильника, промойте под холодной проточной водой и очистите от приправ. Положите рыбу в новый пластиковый пакет, закройте его и уберите обратно в холодильник. Рыбу держите в холодильнике примерно еще 24 часа.

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): 12 часов, при температуре = +4°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Гравлакс по рецепту Магнуса Нильссона			
Рыбные продукты аккуратно нарезаны, выложены на тарелку. Распределены равномерно, декорированы зеленью и ингредиентами по рецептуре.	Свойственный каждому типу рыбной продукции, ровный, без следов заветривания.	Рыбной продукции - плотная, некрошливая, сохраняющая форму.	Приятные, свойственные рыбным продуктам, готовым к употреблению, с ароматом копчения. В меру острый, соленый. Без 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
Гравлакс по рецепту Магнуса Нильссона					
-	-	-	-	-	-

Микробиологические показатели рыбных продуктов соответствуют индексам СанПиН 2.3.2. 1078-01 для определенного продукта в составе ассорти.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жи́ра		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Гравлакс по рецепту Магнуса Нильссона (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (136 грамм) содержит:			
31,5	10,5	0	220 (923)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
42%	13%	0%	9%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
23,2	7,7	0	162,1

Ответственный за оформление ТТК

