

## Технико - технологическая карта № 902 от 14.01.2020

### Винегретная заправка с яблочным сидром

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Винегретная заправка с яблочным сидром вырабатываемое и реализуемое в и филиалах Андреев.

#### 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 | Сидр                                | 366                               | 366   |
| 2 | Уксус яблочный                      | 137                               | 137   |
| 3 | Яблоки                              | 153                               | 107   |
| 4 | Соль Морская                        | 7,6                               | 7,6   |
| 5 | Специи Перец черный молотый         | 0,076                             | 0,076 |
| 6 | Масло подсолнечное рафинированное   | 549                               | 549   |
| 7 | Зелень Эстрагона                    | 4,6                               | 4,6   |
| 8 | Сироп сахарный(кленовый)            | 11                                | 11    |

**Выход полуфабриката, г: 1182,276**

**Выход готового изделия, г: 999**

#### 4. Технологический процесс

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

1. Уварите яблочный сидр в небольшом сотейнике на 1/2. Дайте остыть.
2. Смешайте уваренный сидр, уксус, кусочки очищенного от семян и кожи яблока, соль и перец. Постепенно вмешайте венчиком масло.
3. Вмешайте эстрагон и кленовый сироп. Скорректируйте содержание соли и перца.
4. Подайте немедленно или охладите для использования в дальнейшем.

#### 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                                                                                                                              |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Винегретная заправка с яблочным сидром</b>                                                |                                                                                 |                                                                |                                                                                                                                           |
| 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. |

### 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 |
| <b>Винегретная заправка с яблочным сидром</b> |                                               |        |          |         |                                |
| 5 x 10 <sup>3</sup>                           | 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. |        |                 |
| Винегретная заправка с яблочным сидром (в целом блюде (изделии)) |       |      |       |        |                 |
| 55,03                                                            | 64,74 | 43,9 | 54,88 | 0,66   | -               |

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) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (999 грамм) содержит:</b>                                                             |         |             |                          |
| 1,6                                                                                               | 548,9   | 53,8        | 5407 (22640)             |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 2%                                                                                                | 661%    | 15%         | 216%                     |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 0,2                                                                                               | 54,9    | 5,4         | 541,1                    |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_ А.М. Андреев

Шеф повар

\_\_\_\_\_