

Технико - технологическая карта № 1428 от 11.12.2020**Крем - 'фреш с хреном****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Крем - 'фреш с хреном 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Хрен корень	267	171
2	Соль Морская (хлопья)	13	13
3	Сахар-песок	53	53
4	Уксус яблочный или рисовый	333	333
5	Крем - фреш	667	667

Выход полуфабриката, г: 1237**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.

Натрите хрен на очень мелкой терке, смешайте с солью, сахаром и уксусом. Накройте и дайте настояться в холодильнике в течение нескольких часов или ночи чем дольше, тем лучше.

Достаньте из холодильника. Используя чистое кухонное полотенце или (двойной слой марли, выжмите уксус из настоявшейся смеси, стараясь выжать все до последней капли — чем больше будет уксуса, тем вкуснее получится соус. Сухую мякоть хрена выбросьте.

В небольшом миксере или вручную, с помощью венчика, взбейте крем фреш с уксусом до пышной однородной массы.

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
Крем - 'фреш с хреном			
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
Крем - 'фреш с хреном					
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.		
Крем - 'фреш с хреном (в целом блюде (изделии))					
23,15	27,24	17,08	21,35	0	-

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

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
17,7	213,5	64,1	2249 (9416)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
24%	257%	18%	90%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,8	21,4	6,4	224,9

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____