

Технико - технологическая карта № 1429 от 11.12.2020**Крем - фреш****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Крем - фреш 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	Сливки из коровьего молока 33% жирности	970	970
2	Кефир нежирный	30	30

Выход полуфабриката, г: 1000**Выход готового изделия, г: 1000****4. Технологический процесс**

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

Налейте кефир в сливки. Закройте банку крышкой и оставьте при комнатной температуре.

Оставьте сливки для закисания не менее чем на 24 часа.

Периодически проверяйте, не загустели ли сливки, но при этом постарайтесь их по меньше беспокоить. Как только вся партия сливок загустеет, крем - фреш готов.

(Можно процедить через сито). Хранить в холодильнике.

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			
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					
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 (в целом блюде (изделии))					
34,37	40,43	25,61	32,01	0	-

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:			
25,2	320,1	30,2	3103 (12990)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
34%	386%	8%	124%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,5	32	3	310,3

Ответственный за оформление ТТК

Шеф повар
