

**Технико - технологическая карта № 55 от 01.09.2017****Соус Ромеско****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус Ромеско вырабатываемое <https://vk.cc/7o9AwZ> Typical cook и реализуемое в ТТК оформлены группой Типичный повар .

**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 | Помидоры                            | 656                               | 308   |
| 2 | Перец болгарский (сладкий)          | 730                               | 547   |
| 3 | Лук репчатый                        | 328                               | 275   |
| 4 | Чеснок                              | 131                               | 102   |
| 5 | Уксус Яблочный                      | 53                                | 53    |
| 6 | Соль поваренная пищевая             | 27                                | 27    |
| 7 | Специи Перец чили острый            | 1,8                               | 1,8   |
| 8 | Масло оливковое Extra Virgin        | 27                                | 27    |

**Выход полуфабриката, г: 1285,8****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.

Подготовленные помидоры, перец, лук и чеснок запечь в разогретой печи до 200 С . С готовых овощей снять кожу. Пробить блендером, процедить. Добавить оливковое масло, уксус и специи, прокипятить. Разлить по стерилизованным банкам, закрыть крышками и готовить на пару в пароконвектомате при 80 С - 1 час. Охладить. Хранить в темном, прохладном месте.

**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°С (±2°С).

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

| Внешний вид                                                                                  | Цвет                                          | Консистенция                                                   | Вкус и запах                                                                                                          |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Соус Ромеско</b>                                                                          |                                               |                                                                |                                                                                                                       |
| Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный | Равномерный, однородный, красный или розовый. | Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры. | Приятный с ароматом томатов, 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>Соус Ромеско</b>     |                                               |        |          |         |                                |
| 5 x 10 <sup>3</sup>     | 1,0                                           | -      | -        | -       | 25                             |

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 50, Плесени, КОЕ/г, не более 50.

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

| Массовая доля, %                       |       |      |       |        |                 |
|----------------------------------------|-------|------|-------|--------|-----------------|
| Сухих веществ                          |       | Жиры |       | Сахара | Поваренной соли |
| Мин.                                   | Макс. | Мин. | Макс. |        |                 |
| Соус Ромеско (в целом блюде (изделии)) |       |      |       |        |                 |
| 16,58                                  | 19,5  | 1,74 | 2,49  | -      | -               |

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

| Белки, г                                                                                          | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал (кДж) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (999 грамм) содержит:</b>                                                             |         |             |                          |
| 20,8                                                                                              | 25,8    | 71          | 599 (2508)               |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 28%                                                                                               | 31%     | 19%         | 24%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 2,1                                                                                               | 2,6     | 7,1         | 60                       |

Ответственный за оформление ТТК

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_