

Технико - технологическая карта № 95 от 15.10.2017**Соус чимичурри****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус чимичурри 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Лук репчатый	131	110
2	Чеснок	36	28
3	Зелень Петрушка	60	44
4	Помидоры	508	239
5	Специи Тимьян	1,5	1,5
6	Соль поваренная пищевая	6	6
7	Лимон	20	3
8	Уксус бальзамический темный	37	37
9	Уксус Яблочный	37	37
10	Масло подсолнечное рафинированное	149	149
11	Масло оливковое Extra Virgin	224	224
12	Вода питьевая	105	105
13	Специи Перец черный молотый	0,9	0,9
14	Перец острый свежий	21	15

Выход полуфабриката, г: 999,4**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.

Очень мелко порежьте лук и чеснок. Отделите листья петрушки от стеблей, мелко порубите. Положите все в кастрюлю. Нарежьте мелкими кубиками помидоры и перец, предварительно удалив из них семена. Добавьте в кастрюлю. Всыпьте пряности и соль, перемешайте. Мелко натрите в смесь цедру лимона. Налейте в смесь, уксусы, масло и воду. (кожу у томатов можно не удалять).

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
Соус чимичурри			
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
Соус чимичурри					
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.		
Соус чимичурри (в целом блюде (изделии))					
37,7	44,35	28,41	35,51	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 (999 грамм) содержит:			
8,4	355,7	32	3363 (14079)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
11%	429%	9%	135%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,8	35,6	3,2	336,5

Ответственный за оформление ТТК

