

Технико - технологическая карта № 563 от 22.08.2018**ЛИМОННЫЙ винегрет С МЯТОЙ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ЛИМОННЫЙ винегрет С МЯТОЙ вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в Ресторан.

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	Лимон	363	54
2	Лимон	904	379
3	Масло подсолнечное рафинированное	541	541
4	Соль поваренная пищевая	5,4	5,4
5	Специи Перец черный молотый	0,054	0,054
6	Зелень Мята	27	20

Выход полуфабриката, г: 999,454**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.

В миске взбейте мелко натертую лимонную цедру и сок лимонов с подсолнечным маслом, солью и перцем по вкусу. Перед подачей добавьте мелко нарезанных листиков мяты. Этот винегрет идеально подходит к водяному крессу, натертой моркови или теплomu салату из цветной капусты.

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
ЛИМОННЫЙ винегрет С МЯТОЙ			
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
ЛИМОННЫЙ винегрет С МЯТОЙ					
5 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жи́ра		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
ЛИМОННЫЙ винегрет С МЯТОЙ (в целом блюде (изделии))					
51,78	60,91	43,26	54,08	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:			
4,7	541	14	4944 (20700)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
6%	652%	4%	198%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,5	54,1	1,4	494,7

Ответственный за оформление ТТК

