

Технико - технологическая карта № 2784 от 26.01.2023**Фруктовый йогурт****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Фруктовый йогурт вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | 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	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	696	696
2	Йогурт 6% жирности	139	139
3	Черника	70	68
4	Абрикосы	70	60
5	Сахар-песок	42	42

Выход полуфабриката, г: 1005

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.

Молока комнатной температуры, измельченных фруктов

Добавьте измельченные фрукты и сахар в молоко комнатной температуры .

Добавьте йогурт, тщательно перемешайте.

Аккуратно заполните 5 баночек.

Поставьте их в духовку на два часа при температуре 40 °С, затем выключить огонь и оставить баночки в закрытой духовке еще на пару часов.

По истечении положенного времени закройте баночки крышками и отправьте в прохладное место.

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): Хранению 48 часов.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Фруктовый йогурт			
Йогурт подается в бокале, с коктейльной трубочкой, может быть декорирован фруктами, взбитыми сливками, тертым шоколадом (по рецептуре).	Белый, при добавлении топпингов (сиропов) - с оттенком добавляемого ингредиента.	Густая, воздушная, однородная по всей массе йогурта.	Приятный, молочный с ароматом компонентов по рецептуре. 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-ФАНМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Фруктовый йогурт					
1 x 10 ⁵	0,1	-	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Фруктовый йогурт (в целом блюде (изделии))					
13,69	15,21	2,06	2,57	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
27,9	26,2	90,5	710 (2971)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
37%	32%	25%	28%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,8	2,6	9	71

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский