

Технико - технологическая карта № 28 от 19.08.2017

Грейпфрутовое конфи

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Грейпфрутовое конфи вырабатываемое - Укажите Ваши реквизиты в разделе "Организации" - и реализуемое в .

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	Грейпфрут	400	180
2	Сахар-песок	60	60

Выход полуфабриката, г: 240

Выход готового изделия, г: 120

4. Технологический процесс

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

Срезать корку с цитрусовых и выжать сок, Корки нарезать на прямоугольники нужным вам размером, бланшировать и остудить. В подходящую посуду влить сок, положить корки и сахар, довести до кипения. Снять пену и сдвинуть посуду на край конфорки, чтобы масса уваривалась очень медленно и приобрела сиропобразную консистенцию.

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): До 1 года (В-зависимости от способа консервации).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Грейпфрутовое конфи			
Продукт немного вязкий, с кусочками или целыми фракциями фруктов	Свойственный компонентам по рецептуре	Вязкая	Приятный, сладкий, фруктовый, 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
Грейпфрутовое конфи					
5 x 10 ³	1,0	-	-	-	25

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.		
Грейпфрутовое конфи (в целом блюде (изделии))					
59,79	66,43	-	-	49,9	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (120 грамм) содержит:			
1,6	0,4	71,6	296 (1239)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
2%	0%	20%	12%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,4	0,3	59,6	246,7

Ответственный за оформление ТТК _____

