

Технико - технологическая карта № 3302 от 20.02.2024

Джем из помидоров черри

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Джем из помидоров черри вырабатываемое Типичный повар 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	Помидоры черри	1538	1538
2	Сахар тростниковый	256	256
3	Соль поваренная пищевая	13	13
4	Имбирь свежий (корень)	38	38
5	Специи чесночный порошок	13	13
6	Специи Кориандр	5,1	5,1
7	Специи Перец чили острый	0,26	0,26

Выход полуфабриката, г: 1863,36

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.

Помидоры разрезать пополам или на четвертинки, кусочками по 1–2 см.

Все ингредиенты сложить в сотейник.

Поставить сотейник на сильный огонь, довести смесь до кипения и уменьшить огонь до средне-сильного.

Варить, иногда разбивая помидоры лопаткой, пока смесь не загустеет и не испарится вся лишняя жидкость. Смесь должна быть похожа на густой джем.

Переложить джем в чистую банку, остудить и убрать в холодильник.

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
Джем из помидоров черри			
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. Для сладких соусов, вкус сладкий

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
Джем из помидоров черри					
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.		
Джем из помидоров черри (в целом блюде (изделии))					
10,56	12,42	0	0	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 (1000 грамм) содержит:			
16,9	3,1	58,4	329 (1378)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
23%	4%	16%	13%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,7	0,3	5,8	32,9

Ответственный за оформление ТТК _____
