

**Технико - технологическая карта № 1497 от 09.01.2021****Клубничный конфитюр****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Клубничный конфитюр вырабатываемое [https://vk.com/typical\\_cook](https://vk.com/typical_cook) и реализуемое в 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. Рецепт**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Клубника	1000	1000
2	Сахар-песок	600	600
3	Вода питьевая	300	300
4	Пектин	6	6
5	Сахар мелкокристаллический	100	100
6	Лимон	24	10

**Выход полуфабриката, г: 2016****Выход готового изделия, г: 1530****4. Технологический процесс**

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

Промойте садовую землянику и откиньте на дуршлаг. Тщательно обсушите ягоды и удалите плодоножки. Крупные ягоды разрежьте пополам, мелкие оставьте целыми

В медном тазике смешайте сахарный песок с водой. Доведите смесь до 120°C и положите в получившийся сироп содовую землянику. Тщательно снимайте пену.

Прежде чем конфитюр закипит, введите пектин, смешанный с мелкокристаллическим сахаром. Продолжайте варить, пока температура не поднимется до 104°C. В конце добавьте лимонный сок. Разлейте горячий конфитюр по стерилизованным банкам, закрутите крышки и остудите в перевернутом виде.

**СОВЕТЫ и РЕКОМЕНДАЦИИ от ШЕФОВ** • Для конфитюра берите не менее 1 кг фруктов. • Смешивайте сахар с пектином и добавляйте их до того, как конфитюр закипит.

**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): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Клубничный конфитюр</b>			
Свойственный рецептуре, упакован или расфасован согласно технологической инструкции.	Свойственный виду.	Однородная.	Приятный, 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
<b>Клубничный конфитюр</b>					
5 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Клубничный конфитюр (в целом блюде (изделии))</b>					
50,24	55,82	-	-	45,67	-

Содержание сахара по сахарозе

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (1530 грамм) содержит:</b>			
7,8	3,9	759,8	3106 (13004)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
10%	5%	208%	124%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
0,5	0,3	49,7	203

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

Шеф повар \_\_\_\_\_