

**Технико - технологическая карта № 1496 от 09.01.2021****Малиновый конфитюр****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Малиновый 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. Рецепттура**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Малина	1000	850
2	Сахар мелкокристаллический	100	100
3	Мед натуральный	100	100
4	Пектин	6	6
5	Сахар-песок	600	600
6	Лимон	24	10

**Выход полуфабриката, г: 1666**

**Выход готового изделия, г: 1498**

**4. Технологический процесс**

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

Промойте малину и откиньте на дуршлаг. Тщательно обсушите ягоды. В медном тазике смешайте малину с сахарным песком и мёдом.

Нагрейте до 80°C и введите пектин, смешанный с мелкокристаллическим сахаром.

Тщательно снимая пену, продолжайте готовить, пока температура не поднимется до 104 С. В конце добавьте лимонный сок.

Разлейте горячий конфитюр по стерилизованным банкам, закрутите крышки и остудите в перевернутом виде.

**СОВЕТЫ и РЕКОМЕНДАЦИИ от ШЕФОВ** • Для этого конфитюра берите не менее 1 кг фруктов. •

Чуть подогретым конфитюром можно начинять изделия и украшать антреме или гато «в дорогу».

• Пектин NH продается в специализированных магазинах.

**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>Малиновый 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>Малиновый 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>Малиновый конфитюр (в целом блюде (изделии))</b>					
51,56	57,29	-	-	46,64	-

Содержание сахара по сахарозе

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (1498 грамм) содержит:</b>			
7,1	2,6	774,1	3148 (13180)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
10%	3%	212%	126%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
0,5	0,2	51,7	210,2

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

Шеф повар \_\_\_\_\_