

Технико - технологическая карта № 1499 от 09.01.2021**ЯБЛОЧНЫЙ КОНФИТЮР С КАРАМЕЛЬЮ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ЯБЛОЧНЫЙ КОНФИТЮР С КАРАМЕЛЬЮ вырабатываемое 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	Яблоки	1200	840
2	Сахар-песок	1100	1100
3	Вода питьевая	250	250
4	Лимон	48	20

Выход полуфабриката, г: 2210**Выход готового изделия, г: 2077****4. Технологический процесс**

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

1-Й ДЕНЬ Очистите яблоки, удалите плодоножки, разрежьте пополам, удалите сердцевину. Нарежьте мякоть тонкой соломкой. В большой миске смешайте нарезанные яблоки с 850 г сахара и лимонным соком, накройте листом кулинарной бумаги и выдержите 1 час. В тазике для варенья растопите 250 г сахара, подсыпая его маленькими порциями и перемешивая деревянной ложкой; у вас должна получиться золотисто-коричневая карамель. Деглазируйте ее горячей водой. Дайте закипеть. Добавьте яблочную смесь и доведите до слабого кипения, аккуратно помешивая. Переложите всё в большую миску, накройте кулинарной бумагой и уберите в холодильник на 1 ночь.

2-Й ДЕНЬ На следующий день переложите всё обратно в тазик для варенья. Доведите до кипения, аккуратно помешивая. Готовьте на сильном огне 5-10 минут, постоянно помешивая. Тщательно снимайте пену. Проверьте консистенцию, капнув немного сиропа на блюдце: он должен слегка загустеть. Снимите тазик с огня. Разложите конфитюр по банкам и закрутите крышки.

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
ЯБЛОЧНЫЙ КОНФИТЮР С КАРАМЕЛЬЮ			
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
ЯБЛОЧНЫЙ КОНФИТЮР С КАРАМЕЛЬЮ					
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.		
ЯБЛОЧНЫЙ КОНФИТЮР С КАРАМЕЛЬЮ (в целом блюде (изделии))					
52,44	58,27	-	-	52,86	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (2077 грамм) содержит:			
3,5	3,4	1180,7	4767 (19960)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
5%	4%	323%	191%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,2	0,2	56,8	229,5

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____