

Технико - технологическая карта № 3034 от 07.05.2023**Фунчоза с тунцом****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Фунчоза с тунцом 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
Лапша			
1	Лапша рисовая тонкая	100	100
2	Вода питьевая	500	500
Топинг			
3	Помидоры черри	50	49
4	Тунец консервированный в с/с	50	50
5	Горошек зеленый	20	20
6	Зелень Кинза (Кориандр)	5	3,6
Заправка			
7	Масло кунжутное	5	5
8	Соус соевый	10	10
9	Мед натуральный	5	5
10	семена кунжут	5	5
11	Уксус рисовый	10	10
12	Лимон	12	5

Выход полуфабриката, г: 762,6**Выход готового изделия, г: 0/230/123/35**

4. Технологический процесс

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

1 Фунчозу заранее отварите и откиньте на дуршлаг. Промойте холодной водой.

2 Тем временем стручки горошка залейте кипятком, оставьте на 3 минуты, затем переложите в холодную воду. Дайте немного остыть и разрежьте пополам наискосок. Помидоры разрежьте пополам или на четвертинки. У тунца слейте жидкость и сохраните, рыбу разломайте вилкой на небольшие кусочки. Кинзу крупно порубите.

3 Соедините все ингредиенты для заправки + сок лимона и интенсивно взбейте вилкой. Добавьте жидкость от тунца и снова все хорошенько перемешайте.

4 Соедините все подготовленные ингредиенты в салатной миске. Заправьте, аккуратно перемешайте и подавайте.

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): 12 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Фунчоза с тунцом			
Компоненты не разваренные, поверхность без заветривания, ингредиенты по рецептуре (для изделий с добавками) распределены равномерно.	Макаронных изделий - белый, кремовый, Блюда в целом - свойственный компонентам, входящим в состав блюда.	Достаточно плотная, неразваренная, свойственная данному виду макаронных изделий.	Приятные, свойственные компонентам. 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
Фунчоза с тунцом					
1 x 10 ³	1,0	1,0	1,0	0,1	25

Без заправки

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Фунчоза с тунцом (в целом блюде (изделии))					
30,69	34,1	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (0/230/123/35 грамм) содержит:			
26,5	18,6	74,3	571 (2389)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
35%	22%	20%	23%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
6,8	4,8	19,2	147,4

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский