

Технико - технологическая карта № 192 от 14.11.2017

Песто из зелени петрушки с грецкими орехами и перцем чили

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Песто из зелени петрушки с грецкими орехами и перцем чили вырабатываемое - Укажите Ваши реквизиты в разделе "Организации" - 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	Зелень Петрушка	346	256
2	Чеснок	17	13
3	Орех Грецкий ядро	173	163
4	Сыр пармезан	173	163
5	Масло оливковое Extra Virgin	346	346
6	Кунжут (семена)	35	35
7	Перец острый свежий	24	17
8	Специи Перец черный молотый	3,5	3,5
9	Соль поваренная пищевая	3,5	3,5

Выход полуфабриката, г: 1000

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

1. Зелень петрушки хорошо промыть под струей проточной воды, обсушить на салфетке или полотенце и переложить в чашу блендера. Добавить чеснок, ядра грецких орехов, нарубленный сыр, очищенный от семян перец чили и растереть до образования однородной массы.
2. Всыпать соль, перец и предварительно спассерованные на сухой сковороде семена кунжута, влить растительное масло и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус сразу подать на стол.

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
Песто из зелени петрушки с грецкими орехами и перцем чили			
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.

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
Песто из зелени петрушки с грецкими орехами и перцем чили					
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.		
Песто из зелени петрушки с грецкими орехами и перцем чили (в целом блюде (изделии))					
50,07	58,9	25,46	31,83	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:			
102,7	484,4	37,1	4918 (20592)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
137%	584%	10%	197%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
10,3	48,4	3,7	491,8

Ответственный за оформление ТТК

