

Технико - технологическая карта № 189 от 14.11.2017**Песто из зелени сельдерея с кедровыми орехами, сыром и чесноком****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Песто из зелени сельдерея с кедровыми орехами, сыром и чесноком 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	Сельдерей стебель (зелень)	563	473
2	Зелень Петрушка	141	104
3	Сыр пармезан	141	132
4	Орех Кедровый ядро	141	141
5	Масло оливковое Extra Virgin	141	141
6	Чеснок	7	5,5
7	Соль поваренная пищевая	2,8	2,8

Выход полуфабриката, г: 999,3**Выход готового изделия, г: 999****4. Технологический процесс**

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

1. Зелень сельдерея и петрушки промыть, обсушить на салфетке или полотенце и растереть с помощью блендера вместе с чесноком, кедровыми орешками, растительным маслом и солью до образования однородной массы.
2. Добавить натертый на крупной терке сыр и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус выдержать при комнатной температуре в течение 30—40 минут, а затем подать на стол к основному блюду.

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 сельдерея с кедровыми орехами, сыром и чесноком			
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 сельдерея с кедровыми орехами, сыром и чесноком					
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 сельдерея с кедровыми орехами, сыром и чесноком (в целом блюде (изделии))					
31,56	37,13	10,38	12,98	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 (999 грамм) содержит:			
74,1	265,1	29,1	2799 (11720)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
99%	319%	8%	112%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,4	26,5	2,9	280,1

Ответственный за оформление ТТК

