

Технико - технологическая карта № 1367 от 16.11.2020**ФУНДУЧНОЕ ПРАЛИНЕ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ФУНДУЧНОЕ ПРАЛИНЕ 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Орех Фундук ядро	704	704
2	Сахар мелкокристаллический	282	282
3	Соль поваренная пищевая	14	14
4	Какао масло	99	99
5	Вафельная крошка	99	99

Выход полуфабриката, г: 1198**Выход готового изделия, г: 1001****4. Технологический процесс**

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

Разогрейте духовку до 160°C. Выложите фундук на противень и обжаривайте в духовке 15 минут. Насыпьте в кастрюлю сахар и приготовьте «сухую» карамель.

В кухонном процессоре «Робокуп» измельчите фундук с карамелью и солью, затем вымесите с насадкой «лопатка». Введите масло какао и вафельную крошку.

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
ФУНДУЧНОЕ ПРАЛИНЕ			
Фрукты, орехи, геркулес равномерно обжарены, декорированы ингредиентами по рецептуре.	Корочки - золотистый, равномерный, фруктовый, орехов, овсяных хлопьев - свойственные каждому виду.	Достаточно плотная, фрукты, орехи, хлопья сохраняют форму, без изломов и вмятин.	Фруктовые, ореховые приятные, свойственные каждому виду фруктов, 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
ФУНДУЧНОЕ ПРАЛИНЕ					
5 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

L. monocy-togenes в 25 г не допускаются; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
ФУНДУЧНОЕ ПРАЛИНЕ (в целом блюде (изделии))					
95,65	106,28	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1001 грамм) содержит:			
116,7	500,9	415,5	6637 (27786)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
156%	603%	114%	265%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
11,7	50	41,5	663

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____