

Технико - технологическая карта № 1370 от 16.11.2020**ПРАЛИНЕ С ФУНДУКОМ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ПРАЛИНЕ С ФУНДУКОМ 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	Сахар-песок	501	501
2	Орех Фундук ядро	770	770
3	Соль поваренная пищевая	19	19

Выход полуфабриката, г: 1290**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.

Высыпьте орехи на силиконовый лист марки Slipat®. Нагрейте в кастрюле сахарный песок до коричневого цвета и вылейте на орехи.

Добавьте 1 щепотку соли и остудите. Измельчите в блендере.

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
ПРАЛИНЕ С ФУНДУКОМ			
Фрукты, орехи, геркулес равномерно обжарены, декорированы ингредиентами по рецептуре.	Корочки - золотистый, равномерный, фруктовый, 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
ПРАЛИНЕ С ФУНДУКОМ					
5 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

L. монотогенес 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.		
ПРАЛИНЕ С ФУНДУКОМ (в целом блюде (изделии))					
112,71	125,23	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
124	515,1	576,2	7437 (31137)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
165%	621%	158%	297%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
12,4	51,5	57,6	743,7

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____