

Технико - технологическая карта № 3342 от 05.04.2024

Маринад для белой рыбы

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Маринад для белой рыбы 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Специи паприка копченая	43	43
2	Специи чесночный порошок	43	43
3	Луковый порошок	43	43
4	Специи Перец черный молотый	4,3	4,3
5	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	216	216
6	Лимон	1030	433
7	Соус соевый темный	216	216

Выход полуфабриката, г: 998,3

Выход готового изделия, г: 998

4. Технологический процесс

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

Смешать в миске сухие ингредиенты. Влить масло, лимонный сок и соевый соус, перемешать. 3 Обвалить филе рыбы в маринаде, мариновать от 20 минут до 4 часов. Маринад рассчитан на 5 кг филе белой рыбы.

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
Маринад для белой рыбы			
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. Для сладких соусов, вкус сладкий

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
Маринад для белой рыбы					
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.		
Маринад для белой рыбы (в целом блюде (изделии))					
29,22	34,38	15,93	19,91	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 (998 грамм) содержит:			
36,9	201,9	56,9	2192 (9179)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
49%	243%	16%	88%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
3,7	20,2	5,7	219,6

Ответственный за оформление ТТК
