

## Технико - технологическая карта № 3343 от 05.04.2024

### Маринад для тунца

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Маринад для тунца 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	Чеснок	163	125
2	Зелень Петрушка	27	20
3	Зелень Кинза (Кориандр)	27	20
4	Специи Зира	5,4	5,4
5	Специи Перец горошком	5,4	5,4
6	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	543	543
7	Мед натуральный	136	136
8	Лимон	271	114
9	Специи паприка копченая	5,4	5,4
10	Соль поваренная пищевая	27	27

**Выход полуфабриката, г: 1001,2**

**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.

Чеснок очистить и измельчить. Оборвать листочки зелени, мелко нарубить. Растереть кумин и черный перец в ступке пестиком, но не в порошок. 3 Смешать все ингредиенты маринада, выложить в контейнер филе тунца, обильно смазать маринадом со всех сторон. Оставить мариноваться в холодильнике на 30 минут, максимум — на 40 минут. Маринад рассчитан на 7кг филе тунца

#### 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
<b>Маринад для тунца</b>			
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
<b>Маринад для тунца</b>					
5 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Маринад для тунца (в целом блюде (изделии))</b>					
62,56	73,6	39,92	49,9	10,16	-

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)
<b>1 порция (1001 грамм) содержит:</b>			
12,8	500,3	123,6	5048 (21135)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
17%	603%	34%	202%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
1,3	50	12,3	504,2

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_