

## Технико - технологическая карта № 825 от 08.07.2019

### Абрикосовый сорбет

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Абрикосовый сорбет вырабатываемое [https://vk.com/typical\\_cook](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	Абрикосы	766	659
2	Сахар-песок	128	128
3	Лимон	61	26
4	Вода питьевая	192	192

Выход полуфабриката, г: 1005

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.

- 1) Каждый абрикос разломите пополам и выньте косточки. Выложите абрикосы в один слой в форму и засыпьте сахаром. Поставьте на 20 минут в печь, разогретую до 180С.
- 2) Из печеных абрикос приготовьте пюре, пробив их блендером, а затем, тщательно перемешивая, добавьте сок лимона и воду.
- 3) Полученную массу заморозьте в мороженице для сорбе.

#### 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 = -18°C (±2°C).

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Абрикосовый сорбет</b>			
Изделие представляет собой фруктовую ледяную крошку, подается в бокале или в креманке. Может быть декорирована в соответствии с рецептурой.	Свойственный виду фруктов.	Ледяной крошки, устойчивая.	Приятный, фруктовый, кисло - сладкий, 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
<b>Абрикосовый сорбет</b>					
1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	-	-	-	25

Дрожжи, КОЕ/г, не более 100, Плесени, КОЕ/г, не более 100.

## 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Абрикосовый сорбет (в целом блюде (изделии))</b>					
20,08	22,31	-	-	12,76	-

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>			
6,2	0,7	187,8	782 (3275)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
8%	1%	51%	31%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
0,6	0,1	18,8	78,1

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

Шеф повар \_\_\_\_\_