

**Технико - технологическая карта № 1201 от 30.08.2020****Сорбе из манго****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сорбе из манго вырабатываемое Типичный повар | Typical cook 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. Рецепт**

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Манго	1600	800
2	Лимон	119	50
3	Сахар-песок	150	150

**Выход полуфабриката, г: 1000****Выход готового изделия, г: 1000****4. Технологический процесс**

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

1 Плоды манго очистите от кожи и удалите косточки. Нарезьте мякоть кусочками.

2 Пробейте блендером или измельчите в кухонном комбайне: у вас должно получиться пюре.

Выжмите лимон.

3 С помощью венчика смешайте пюре с сахаром и лимонным соком.

4 Полученную массу заморозьте в сорбетере.

**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): Хранить при - 18 С При 0 С хранению не подлежит.

**6. Показатели качества и безопасности****6.1. Органолептические показатели качества**

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Сорбе из манго</b>			
Масса однородная, равномерная без вкраплений ледяной крошки.	Однородный, оттенок сиропа, входящего в состав мороженого.	Немного вязкая, достаточно плотная, не жидкая.	Приятный с ароматом фруктов, ванили, шоколада, вкус - сладкий, не приторный. 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>Сорбе из манго</b>					
1 x 10 <sup>5</sup>	0,1	-	1,0	-	25

*L. monocytogenes* в 25 г не допускаются.

## 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Сорбе из манго (в целом блюде (изделии))</b>					
14,04	15,6	0	0	14,97	-

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 (1000 грамм) содержит:</b>			
6,8	3,2	271,2	1141 (4779)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
9%	4%	74%	46%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
0,7	0,3	27,1	114,2

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

Шеф повар \_\_\_\_\_