

Технико - технологическая карта № 1200 от 30.08.2020**Сорбе мандариновое****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сорбе мандариновое 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. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Сахар-рафинад	250	250
2	Мандарин	1228	700
3	Вода питьевая	100	100
4	Сахар-песок	70	70

Выход полуфабриката, г: 1120**Выход готового изделия, г: 1015****4. Технологический процесс**

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

1 Кусковой сахар-рафинад натрите цедрой мандарина.

2 Вскипятите воду в кастрюле, положив в нее ароматизированный кусковой сахар, затем добавьте сахарный песок.

3 Выжмите мандарины

4 Вылейте сок в сироп и тщательно перемешайте.

5 Смесь полностью охладите, затем 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
Сорбе мандариновое			
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
Сорбе мандариновое					
1 x 10 ⁵	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.		
Сорбе мандариновое (в целом блюде (изделии))					
35,48	39,42	0	0	31,49	-

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 (1015 грамм) содержит:			
5,6	2,1	376,3	1547 (6475)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
7%	3%	103%	62%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,6	0,2	37,1	152,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____