

Технико - технологическая карта № 2474 от 22.07.2022

Помадка

1. Область применения

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-песок	1779	1779
2	Глюкоза (сироп)	79	79
3	Вода питьевая	119	119

Выход полуфабриката, г: 1977

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 В кастрюле с очень толстым дном нагрейте воду на сильном огне, поместив в нее сахар и глюкозу. Приготовленный сироп снимите с огня после пробы на «мягкий шарик» (121С).

2 Вылейте сироп на мраморную доску или очень холодную поверхность рабочего стола, смазанную растительным маслом, и остудите.

3 Остывшую массу несколько раз энергично разомните в пласт и соберите в комок. Помада должна быть совершенно однородной, гладкой и белой.

4 Готовую помаду переложите в плотно закрывающуюся банку или глубокую миску (накрыв пищевой пленкой) и держите в холодильнике (4°С)

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) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Помадка			
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 глазури, вкус выраженный, в меру 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
Помадка					

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Помадка (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
0	0	1775,4	7102 (29734)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
0%	0%	486%	284%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0	0	177,5	710,2

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский