

## Технико - технологическая карта № 3214 от 04.11.2023

### Закуска из пряной фасоли

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Закуска из пряной фасоли 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	Фасоль стручковая	250	250
2	Чеснок	15	12
3	Зелень Кинза (Кориандр)	5	3,6
4	Зелень базилик	5	4,8
5	Уксус Винный (хересный)	5	5
6	Специи Перец черный молотый	0,1	0,1
7	Соль поваренная пищевая	2	2

**Выход полуфабриката, г: 277,5**

**Выход готового изделия, г: 217**

#### 4. Технологический процесс

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

Фасоль отварить до готовности слить воду и сразу охладить, дать остыть. Чеснок, кинзу и базилик мелко нарубить и добавить в фасоль Перемешать. Приправить винным уксусом, солью и перцем и дать настояться пару часов

#### 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): Хранению не подлежит.

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Закуска из пряной фасоли</b>			
Продукция тонко или нарезана кубиком, распределена равномерно по тарелке. Сверху основного ингредиента находится соус. Блюдо декорировано ингредиентами по рецептуре.	Основного ингредиента - свойственный, без следов заветривания.	Основного ингредиента - достаточно плотная, сохраняющая форму, соуса - жидкая или сметанообразная.	Свойственный ингредиентам, в меру острый, соленый, без 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>Закуска из пряной фасоли</b>					
1 x 10 <sup>5</sup>	0,01	1,0 <*>	0,1	0,1	25

<\*> В соответствии с рекомендациями Письма ФС по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 декабря 2006 г. N 0100/13930-06-32 «ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПРОДУКЦИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СОСТАВА». <\*> - На основании пунктов СанПиН, регламентирующих продукты животного происхождения употребляемые в живом виде или после ферментации не обработанного термически сырья (1.3.7.1/3 и 1.1.4.1). V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г. L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 500, Плесени, КОЕ/г, не более 50 (для изделий с заправками).

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Закуска из пряной фасоли (в целом блюде (изделии))</b>					
-	-	-	-	-	-

## 7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
<b>1 порция (217 грамм) содержит:</b>			
5,4	0,5	18,3	99 (416)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
7%	1%	5%	4%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,5	0,2	8,4	45,7

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

Шеф повар \_\_\_\_\_