

Технико - технологическая карта № 1202 от 30.08.2020**сорбе с лаймом и базиликом****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) сорбе с лаймом и базиликом 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	Зелень базилик	5	4,8
2	Вода питьевая	400	400
3	Сахар-песок	300	300
4	Апельсин	22	10
5	Лайм	753	738

Выход полуфабриката, г: 1452,8**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 Порубите 1\2 часть базилика .

2 Вскипятите в кастрюле воду с сахаром и цедрой апельсина. Снимите с огня и добавьте базилик. Настаивайте 15 минут.

3 Когда сироп полностью остынет, процедите его через очень мелкое сито над глубокой миской.

4' Порубите оставшийся базилик. Выжмите лаймы: у вас должен получиться сок.

5 Введите лаймовый сок в ароматизированный базиликом сироп и тщательно перемешайте. Перелейте в миску и полностью охладите.

6 Полученную массу заморозьте в сорбетьере

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 с лаймом и базиликом			
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 с лаймом и базиликом					
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 с лаймом и базиликом (в целом блюде (изделии))					
27,07	30,08	0	0	29,93	-

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 (1000 грамм) содержит:			
6,7	0,8	322,4	1323 (5540)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
9%	1%	88%	53%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,7	0,1	32,2	132,3

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____