

Технико - технологическая карта № 1203 от 30.08.2020**Сорбе айвовое****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сорбе айвовое 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	Айва	1255	1067
2	Вода питьевая	100	100
3	Лимон	119	50
4	Сахар-песок	250	250

Выход полуфабриката, г: 1467**Выход готового изделия, г: 1005****4. Технологический процесс**

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

1 Айву тщательно очистите от кожуры и удалите сердцевину. Мякоть нарежьте кусочками, поместите в кастрюлю и варите 45 минут в кипящей воде.

2 Из горячей отваренной айвы приготовьте пюре.

3 Выжмите лимон, .

4 В отдельной кастрюле вскипятите воду с сахаром и лимонным соком.

5 Введите в сироп айвовое пюре.

6 Полученную массу полностью остудите, затем 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 айвовое			
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 айвовое					
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 айвовое (в целом блюде (изделии))					
35,82	39,8	0	0	24,83	-

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 (1005 грамм) содержит:			
6,8	5,4	335,3	1417 (5933)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
9%	6%	92%	57%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0,7	0,5	33,4	141

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____