

**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                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Сорбе мандариновое</b>                                    |                                                            |                                                |                                                                                                                              |
| 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 |
| <b>Сорбе мандариновое</b> |                                               |        |          |         |                                |
| 1 x 10 <sup>5</sup>       | 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) |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------|---------|-------------|--------------------------|
| <b>1 порция (1015 грамм) содержит:</b>                                                            |         |             |                          |
| 5,6                                                                                               | 2,1     | 376,3       | 1547 (6475)              |
| <b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b> |         |             |                          |
| 7%                                                                                                | 3%      | 103%        | 62%                      |
| <b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>                                                        |         |             |                          |
| 0,6                                                                                               | 0,2     | 37,1        | 152,4                    |

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

Шеф повар \_\_\_\_\_