

# Технико - технологическая карта № 2347 от 26.04.2022

## Тесто для пельменей сложное

### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тесто для пельменей сложное вырабатываемое vk.com/typical\_cook и реализуемое в vk.com/typical\_cook.

### 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	Мука Пшеничная	368	368
2	Мука гречневая	368	368
3	Яйца куриные	110	110
4	Вода ледяная	147	147
5	Соль поваренная пищевая	7,4	7,4

**Выход полуфабриката, г: 1000,4**

**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.

Пшеничную и гречневую муку смешать вместе, просеять через сито в миску горкой, сделать углубление. Воду взбить с яйцами и солью, влить в муку и замесить тесто.

Его можно разделять сразу на заготовки для пельменей.

### 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): 9 часов, при температуре = +4°C (±2°C). Слоеное тесто - 24 часа. Песочное тесто - 36 часов..

## 6. Показатели качества и безопасности

### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
<b>Тесто для пельменей сложное</b>			
Тесто однородной консистенции, равномерно перемешано.	Белый, кремовый или желтоватый и цветное	Вязкая, упругая, однородная, без следов непромеса и комочков	Приятный, без посторонних примесей, не резкий, молочный или кисломолочный, при добавлении дрожжей в рецептуру - легкий аромат брожения.

### 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>Тесто для пельменей сложное</b>					
1*10 <sup>3</sup>	1,0	-	1,0	-	25

Плесени, КОЕ/г - не более 50

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Тесто для пельменей сложное (в целом блюде (изделии))</b>					
61,12	67,91	0	0	0	-

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 (1000 грамм) содержит:</b>			
101,9	21,1	518,9	2673 (11193)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
136%	25%	142%	107%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
10,2	2,1	51,9	267,2

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

Шеф повар \_\_\_\_\_