

Технико - технологическая карта № 830 от 13.08.2019**Тапас с сыром и маслинами****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Тапас с сыром и маслинами 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	Хлеб сэндвичный формовой	30	30
2	Масло подсолнечное рафинированное	10	10
Смесь сыра			
3	Сыр Фета	25	24
4	Вода питьевая	4,3	4,3
5	Сыр Рокфор	25	24
6	Масло оливковое Extra Virgin	10	10
Маслины			
7	Маслины без косточки консервированные	10	10
Сервировка			
8	Зелень мангольд	5	3,6
9	Масло оливковое Extra Virgin	4	4

Выход полуфабриката, г: 119,9**Выход готового изделия, г: 30/61/2/8****4. Технологический процесс**

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

Обжарить ломтик хлеба и уложить на него смесь из сыра, порезать маслины и украсить салатом, взбрызнуть маслом и подать.

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): 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Тапас с сыром и маслинами			
Изделие правильной формы, равномерно пропеченное. Корочка - без вмятин и изломов.	Корочки - золотистый, равномерный. Мякоть - однородная, белая, кремовая, в-зависимости от вида и сорта муки и наличия добавок.	Мякоти - без следов непромеса и посторонних включений.	Мучных выпеченных изделий, с ароматом брожения. Приятный, 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
Тапас с сыром и маслинами					
1 x 10 ³	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.		
Тапас с сыром и маслинами (в целом блюде (изделии))					
52,89	58,76	15,57	19,46	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (30/61/2/8 грамм) содержит:			
11,2	26,5	11,8	331 (1384)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
15%	32%	3%	13%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
11,2	26,3	11,7	328,4

Ответственный за оформление ТТК _____

Шеф повар _____