

Технико - технологическая карта № 2610 от 15.10.2022**МОЦАРЕЛЛА + СМЕТАНА + ПАРМЕЗАН + ЗЕЛЕНЬ****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) МОЦАРЕЛЛА + СМЕТАНА + ПАРМЕЗАН + ЗЕЛЕНЬ вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | 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	Сыр моцарелла	638	638
2	Сметана 30% жирности	191	191
3	Сыр пармезан или пекорино	128	121
4	Зелень Петрушка	45	33
5	Зелень базилик	45	43
6	Соль поваренная пищевая	13	13
7	Специи Перец черный молотый	0	0

Выход полуфабриката, г: 1039**Выход готового изделия, г: 999****4. Технологический процесс**

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

Нарезать моцареллу мелкими кубиками, настрогать пармезан, мелко нарезать зелень. Перемешать все ингредиенты, добавить соль и перец.

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
МОЦАРЕЛЛА + СМЕТАНА + ПАРМЕЗАН + ЗЕЛЕНЬ			
Творог равномерно перемешан с ингредиентами, масса без следов заветриваний	Белый, кремовый	Устойчивая, не мажущаяся, равномерная по всей массе	Кисло - молочный, без порочащих примесей, в меру сладкий, приятный

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
МОЦАРЕЛЛА + СМЕТАНА + ПАРМЕЗАН + ЗЕЛЕНЬ					
1*10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
МОЦАРЕЛЛА + СМЕТАНА + ПАРМЕЗАН + ЗЕЛЕНЬ (в целом блюде (изделии))					
6,31	7,01	3,44	3,82	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)
1 порция (999 грамм) содержит:			
231,2	181,9	33,5	2696 (11286)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
308%	219%	9%	108%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
23,1	18,2	3,4	269,7

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

А.Ю. Муравский