

Технико - технологическая карта № 2608 от 15.10.2022**ОВЕЧИЙ СЫР + ГРЮЙЕР + КИНЗА****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) ОВЕЧИЙ СЫР + ГРЮЙЕР + КИНЗА 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Сыр овечий	711	711
2	Сыр грюйер	237	228
3	Зелень Кинза (Кориандр)	71	52
4	Соль поваренная пищевая	9,5	9,5
5	Специи Перец черный молотый	0,47	0,47

Выход полуфабриката, г: 1000,97**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.

Смешать блендером овечий сыр, грюйер и мелко нарезанную зелень кинзы. Добавить соль и перец.

Овечий сыр можно с успехом заменить рикоттой

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
ОВЕЧИЙ СЫР + ГРЮЙЕР + КИНЗА			
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
ОВЕЧИЙ СЫР + ГРЮЙЕР + КИНЗА					
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.		
ОВЕЧИЙ СЫР + ГРЮЙЕР + КИНЗА (в целом блюде (изделии))					
12,92	14,36	5,54	6,16	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 (1000 грамм) содержит:			
51,6	61,8	2,5	772 (3233)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
69%	74%	1%	31%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
5,2	6,2	0,2	77,2

Ответственный за оформление ТТК

_____ А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский