

Технико - технологическая карта № 3088 от 18.07.2023**Салат айчичук****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат айчичук вырабатываемое Типичный повар 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	Помидоры	180	153
2	Лук репчатый	30	25
3	Зелень базилик	5	4,6
4	Перец острый	5	5
5	Соль поваренная пищевая	1	1

Выход полуфабриката, г: 188,6**Выход готового изделия, г: 189****4. Технологический процесс**

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

Помидоры резать вдоль, так отсоединяется меньше мякоти и вытекает меньше сока. Белый лук нашинковать полукольцами. Нарезать мелко базилик. Все — помидоры, хрустящий нарезанный лук и листья базилика, соль, перемешать и выкладывать на тарелку. И не забудьте положить кусочек стручкового перца сбоку.

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): 12 часов, при температуре = +4°C (±2°C). Без заправки - 18 часов..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Салат айчичук			
Все продукты равномерно нарезаны, перемешаны, заправлены. Салат подается на порционной тарелке. Декорирован зеленью и овощами (по рецептуре). Заправка равномерно распределена по компонентам салата. Продукты без признаков заветривания.	Свойственный компонентам, входящим в блюдо.	Овощей в составе салата достаточно плотная, хрустящая.	Приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав блюда, в меру острый, соленый, 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
Салат айчичук					
5 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

L. monocytogenes в 25 г не допускаются; дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Салат айчичук (в целом блюде (изделии))					
8,4	9,33	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Герберга

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (189 грамм) содержит:			
2,2	0,3	8,1	44 (186)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
3%	0%	2%	2%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,2	0,2	4,3	23,6

Ответственный за оформление ТТК

А.Ю. Муравский

Шеф повар

_____ А.Ю. Муравский