

Технико - технологическая карта № 3415 от 18.06.2024**Севиче из гребешка****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Севиче из гребешка вырабатываемое Типичный повар vk.com/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	Гребешок морской	100	83
2	Лайм	26	25
3	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	10	10
4	Соль Морская (хлопья)	2	2
Для подачи			
5	Лук репчатый	20	17
6	Редис	20	19
7	Огурцы	20	19
8	Лук зеленый	2	1,6
9	Зелень Кинза (Кориандр)	2	1,5
10	Ситими тагараси	0,01	0,01
11	Гренки ПФ	30	30

Выход полуфабриката, г: 208,11**Выход готового изделия, г: 105/58/30****4. Технологический процесс**

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

Для начала разрежьте гребешки на 5 ломтиков.

Замаринуйте гребешки в соке лайма, оливковом масле и хорошей щепотке морской соли.

Оставьте гребешки мариноваться на 10-20 минут в холодильнике.

Выложите гребешки на тарелку вместе с нарезанным луком, тонко нарезанным огурцом, слайсами редиса, зеленым луком и кориандром и полейте сверху маринадом из под гребешков. Посыпьте Ситими тогараси.

Подавайте с гренками.

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): Хранению не подлежит.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Севиче из гребешка			
Продукция тонко или нарезана кубиком, распределена равномерно по тарелке. Сверху основного ингредиента находится соус. Блюдо декорировано ингредиентами по рецептуре.	Основного ингредиента - свойственный, без следов заветривания.	Основного ингредиента - достаточно плотная, сохраняющая форму, соуса - жидкая или сметанообразная.	Свойственный ингредиентам, в меру острый, соленый, без 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
Севиче из гребешка					
1 x 10 ⁵	0,01	1,0 <*>	0,1	0,1	25

<*> В соответствии с рекомендациями Письма ФС по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 декабря 2006 г. N 0100/13930-06-32 «ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПРОДУКЦИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СОСТАВА». <*> - На основании пунктов СанПиН, регламентирующих продукты животного происхождения употребляемые в живом виде или после ферментации не обработанного термически сырья (1.3.7.1/3 и 1.1.4.1). V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г. L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 500, Плесени, КОЕ/г, не более 50 (для изделий с заправками).

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Севиче из гребешка (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (105/58/30 грамм) содержит:			
16,6	27,2	13,3	364 (1525)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
22%	33%	4%	15%

100 грамм блюда (изделия) содержит:			
8,6	14,1	6,9	188,6

Ответственный за оформление ТТК
