

- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю
Директор
_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 25 от 03.04.2017

Соус «Гуакамоле»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус «Гуакамоле» вырабатываемое - Наименование организации - и реализуемое в - Наименование предприятия - и филиалах - Наименование филиалов (при наличии) -.

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 "О безопасности пищевой продукции", 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	Авокадо	90	48
2	Помидоры (Томаты) грунтовые	45	21
3	Лук репчатый	23	19
4	Чеснок	1	0,78
5	Масло подсолнечное рафинированное	4	4
6	Специи Паприка	1	1
7	Соль поваренная пищевая	1	1
8	Лайм	12	5

Выход полуфабриката, г: 99,78

Выход готового изделия, г: 100

4. Технологический процесс

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

1. Помидор вымыть, бланшировать 2–3 минуты, после чего опустить в холодную воду, снять кожицу, протереть сквозь сито и соединить с измельченной в пюре мякотью авокадо.
2. В полученную массу добавить нашинкованный лук, пропущенный через чеснокодавилку чеснок, влить растительное масло и свежееотжатый сок лайма, всыпать соль, красный перец и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус подать на стол к мясу.

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) устанавливаются согласно нормативным документам, действующим на территории государства, принявшего стандарт.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Соус «Гуакамоле»			
Компоненты в составе равномерно распределены, присутствуют комочки лука, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в-зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. 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
Соус «Гуакамоле»					
5 x 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.		
Соус «Гуакамоле» (в целом блюде (изделии))					
20,84	24,51	3,2	4	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 (100 грамм) содержит:			
1,6	13,5	4	144 (604)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
2%	16%	1%	6%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
1,6	13,6	4	144,6

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия