- Наименование организации - _____
- Наименование предприятия - _____

Утверждаю

Директор

_____ И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта № 29 от 03.04.2017

Соус «Сальса верде»

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус «Сальса верде» 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	Анчоус консервированный в масле	60	60
2	Масло подсолнечное рафинированное	28	28
3	Чеснок	2	1,6
4	Каперсы маринованные	4	4
5	Зелень Петрушка	5	3,7
6	Уксус 3%	2	2
7	Специи Перец черный молотый	0,5	0,5
8	Соль поваренная пищевая	0,5	0,5

Выход полуфабриката, г: 100,3

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. Анчоусы растереть в ступке вместе с чесноком, каперсами, нашинкованной зеленью петрушки и растительным маслом.
2. Всыпать черный перец и соль, влить яблочный уксус и тщательно все перемешать.
3. Готовый соус подать на стол к блюдам из мяса или овощей.

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 «Сальса верде»			
Компоненты в составе равномерно распределены, присутствуют комочки, 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 «Сальса верде»					
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 «Сальса верде» (в целом блюде (изделии))					
53,63	63,09	22,31	27,89	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:			
15,5	34	0,4	370 (1550)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
21%	41%	0%	15%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
15,5	33,9	0,4	369,1

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия