

- Наименование организации - \_\_\_\_\_

- Наименование предприятия - \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

**Технико - технологическая карта № 28 от 03.04.2017****Соус «Сальса»****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус «Сальса» 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	Помидоры (Томаты) грунтовые	70	33
2	Лук репчатый	15	13
3	Перец острый свежий	60	43
4	Сельдерей (зелень)	4	3,4
5	Лайм	7,1	3
6	Соль поваренная пищевая	3	3

**Выход полуфабриката, г: 98,4****Выход готового изделия, г: 98****4. Технологический процесс**

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

1. Помидоры вымыть, бланшировать 1–2 минуты или обдать кипятком, опустить в холодную воду, снять кожицу и протереть сквозь сито.
2. Добавить очищенный от семян и нашинкованный перец чили, измельченный лук и нарубленную зелень сельдерея.
3. Влив свежееотжатый сок лайма и всыпав соль, все растереть с помощью блендера до образования однородной массы.
4. Готовый соус подать на стол к жареному 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
<b>Соус «Сальса»</b>			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют 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
<b>Соус «Сальса»</b>					
5 x 10 <sup>3</sup>	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.		
<b>Соус «Сальса» (в целом блюде (изделии))</b>					
12,64	14,87	0	0	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)
<b>1 порция (98 грамм) содержит:</b>			
1,8	0,3	2,9	22 (91)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
2%	0%	1%	1%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
1,8	0,3	3	22,2

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Шеф - повар \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия