Технико - технологическая карта № 2770 от 18.01.2023**Сальса зеленая****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сальса зеленая вырабатываемое Типичный повар | Typical cook и реализуемое в Типичный повар | Typical cook.

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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Огурцы соленые	99	87
2	Каперсы	139	139
3	Горчица диж	59	59
4	Анчоус консервированный в масле	40	40
5	Зелень Петрушка	99	71
6	Зелень базилик	99	91
7	Зелень мята	40	29
8	Уксус бальзамический	79	79
9	Масло оливковое рафинированное или Extra Virgin	396	396
10	Соль Морская (хлопья)	7,9	7,9
11	Специи Перец черный молотый	0,04	0,04

Выход полуфабриката, г: 998,94

Выход готового изделия, г: 999

4. Технологический процесс

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

Для приготовления зеленой сальсы сложите все ингредиенты в блендер и порубите не слишком мелко, но так, чтобы они хорошо перемешались. Добавьте оливкового масла. Приправьте солью и перцем. Если сальса окажется слишком густой, добавьте одну столовую ложку холодной воды.

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): 48 часов, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Сальса зеленая			
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. Для сладких соусов, вкус сладкий

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
Сальса зеленая					
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.		
Сальса зеленая (в целом блюде (изделии))					
39,69	46,69	29,18	36,47	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 (999 грамм) содержит:			
21,9	376,5	31,9	3604 (15088)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
29%	454%	9%	144%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,2	37,7	3,2	360,7

Ответственный за оформление ТТК _____ А.Ю. Муравский

Шеф повар _____ А.Ю. Муравский