

Технико - технологическая карта № 3304 от 22.02.2024

Соус барбекю

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Соус барбекю вырабатываемое Типичный повар 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	Аминокислота кокосовая	463	463
2	Соус томатный	231	231
3	Уксус Винный (хересный)	93	93
4	Горчица диж	139	139
5	Специи чесночный порошок	23	23
6	Луковый порошок	23	23
7	Специи Перец чили острый	4,6	4,6
8	Специи паприка копченая	23	23

Выход полуфабриката, г: 999,6

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

Смешайте все ингредиенты в блендере до однородного состояния

Готовый соус можно хранить 2-3 недели в стеклянной банке, соус так же можно порционно замораживать.

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
Соус барбекю			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, красный или розовый.	Немного вязкая или жидкая, в зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом томата, 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 барбекю					
5 x 10 ³	1,0	-	-	-	25

Сульфитредуцирующие клостридии в 0,01 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 50, Плесени, КОЕ/г, не более 50.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Соус барбекю (в целом блюде (изделии))					
6,92	8,14	0	0	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
25,6	19,8	164,4	938 (3928)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
34%	24%	45%	38%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,6	2	16,4	93,8

Ответственный за оформление ТТК _____
