

Технико - технологическая карта № 566 от 22.08.2018

Масло с рокфором

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Масло с рокфором вырабатываемое Типичный повар и реализуемое в Ресторан.

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	Сыр Рокфор	407	390
2	Масло сливочное несоленое	610	610

Выход полуфабриката, г: 1000

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

Раскрошите рокфор, деревянной ложкой смешайте его с размягченным сливочным маслом. Взбейте в блендере или, используя пластиковый скребок, протрите масло через решето. Приправьте перцем по вкусу. Сформируйте, оберните и храните, как в предыдущем рецепте

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°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Масло с рокфором			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.	Плотная, с вкраплениями ингредиентов, входящих в состав.	Приятный с ароматом компонентов в составе полуфабриката, вкус в меру острый, соленый.

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
Масло с рокфором					
1 x 10 ⁵ <*>	0,01	-	0,1	-	25

<*> В кисломолочном масле не нормируется. Дрожжи, Плесени, КОЕ/г, не более 100 (в сумме). L. monocytogenes в 25 г не допускаются.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Масло с рокфором (в целом блюде (изделии))					
67,92	75,47	55,12	61,24	-	-

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:			
81	612,4	4,9	5856 (24517)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
108%	738%	1%	234%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
8,1	61,2	0,5	585,6

Ответственный за оформление ТТК
