

Технико - технологическая карта № 101 от 16.02.2022**Сливочное масло «качо э пепе»****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Сливочное масло «качо э пепе» вырабатываемое Типичный повар | Typical cook 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	Масло сливочное несоленое	686	686
2	Специи Перец черный молотый	61	61
3	Сыр Грана Падано	152	128
4	Сыр Пармезан (Пармеджано Реджано)	152	125

Выход полуфабриката, г: 1000**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.

Всыпьте горошины перца в маленькую сковороду и обжаривайте на среднем огне, встряхивая сковороду или постоянно перемешивая, чтобы равномерно прожарить перец, пока не появится аромат, 2-3 минуты, в зависимости от вашей сковороды. Пересыпьте в другую посуду и полностью остудите.

Измельчите перец либо в мельнице для специй (или в кофемолке, если используете ее для таких целей), либо в ступке пестиком. Лучше, если смесь будет неравномерной — от порошка до более крупных кусочков.

Вмешайте перец и оба тертого сыра в масло деревянной ложкой или лопаткой. Выложите в любую посуду для подачи или для хранения. Охлаждайте масло минимум 1 час, чтобы оно застыло, а вкусы перемешались, объединились и пропитали масло.

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
Сливочное масло «качо э пепе»			
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
Сливочное масло «качо э пепе»					
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		Жи́ра		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Сливочное масло «качо э пепе» (в целом блюде (изделии))					
74,23	82,48	50,94	56,6	-	-

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:			
97,6	640,9	6,6	6185 (25896)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
130%	772%	2%	247%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
9,8	64,1	0,7	618,5

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия