

Технико - технологическая карта Дайкон в лимонной цедре

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Дайкон в лимонной цедре вырабатываемое 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	Дайкон	130	100
2	Лимон	20	8,4
3	Лимон	10	1,5
4	Сахар коричневый	5	5
5	Кунжут (семена)	5	5
6	Соль поваренная пищевая	1	1

Выход полуфабриката, г: 114,4

Выход готового изделия, г: 120

4. Технологический процесс

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

Кунжут слегка обжарить на сухой сковороде. Лимонный сок смешать с коричневым сахаром и солью. Дайкон очистить, нарезать тонкими пластинками, залить полученной заправкой, Перемешать, оставить а прохладном месте на 30 мин. При подаче посыпать кунжутом и лимонной цедрой.

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): Должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011 "О безопасности пищевой продукции"..

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Дайкон в лимонной цедре			
Все продукты аккуратно измельчены и перемешаны. Заправка равномерно распределена по компонентам салата. Продукты без признаков заветривания. Допускаются включения специй и дополнительных ингредиентов в составе заправки.	Не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре салата.	Сырых овощей в составе салата - достаточно плотная, свойственная виду овощей. Вареные овощи сохраняют форму нарезки, не переварены. Заправка – в меру жидкая, но не избыточная, возможно - тягучая и немного маслянистая.	Приятный, с ароматом ингредиентов, входящих в состав салата, в меру острый, сладкий, соленый, 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-ФАнМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Дайкон в лимонной цедре					
5 x 10 ⁴	0,1	0,1	0,1	0,1	25

Дрожжи - 500, с консервантами - 200 КОЕ/г, не более; плесени - 50 КОЕ/г, не более.

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Дайкон в лимонной цедре (в целом блюде (изделии))					
20,71	23,01	0	0	0	3

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 (120 грамм) содержит:			
2,6	2,6	8,7	69 (288)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
3%	3%	2%	3%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
2,2	2,2	7,2	57,4

Ответственный за оформление ТТК

_____ И.О. Фамилия

Шеф - повар

_____ И.О. Фамилия