

Технико - технологическая карта

Кофе Ристретто

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Кофе Ристретто 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	Кофе зерновой	7,1	7
2	Вода питьевая	23	23

Выход готового изделия, г: 20

4. Технологический процесс

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

Кофе Ристретто готовится посредством кофе-машины и состоит из порции Эспрессо, в которой в два раза меньше 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): 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
Кофе Ристретто			
Напиток однородный, без посторонних вкраплений, без осадка (если рецептурой не предусмотрено иного). Может быть дополнен и/или декорирован ингредиентами по рецептуре.	Равномерный, свойственный компонентам, входящим в состав.	Жидкая, дополнений в составе - свойственная.	Приятный с ароматом входящих в состав ингредиентов, вкус - сообразно специфике, не приторный. 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
Кофе Ристретто					
5 x 10 ²	1,0	-	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Кофе Ристретто (в целом блюде (изделии))					
0,01	0,01	-	-	0	-

Содержание сахара по сахарозе

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (20 грамм) содержит:			
0	0	0	0 (0)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
0%	0%	0%	0%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
0	0	0	0

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия