

## Технико - технологическая карта

### Ленивые вареники с маком

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Ленивые вареники с маком 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. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Творог 5%	105	105
2	Мука Пшеничная высшего сорта	10	10
3	Яйца куриные	10	10
4	Мак (семена)	5	5
5	Сахар-песок	5	5
6	Соль поваренная пищевая	1	1

**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.

В протертый творог вводят муку, яйца, предварительно замоченный в кипятке и отжатый мак, сахар, соль и тщательно перемешивают. Затем массу раскатывают пластом толщиной 10—12 мм и нарезают на полоски шириной 25 мм. Полоски нарезают на кусочки прямоугольной или треугольной формы. Подготовленные вареники отваривают в подсоленной воде при слабом кипении в течение 4—5 мин.

#### 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
<b>Ленивые вареники с маком</b>			
Творожная масса равномерно распределена, продукция не имеет следов заветривания, трещин и изломов.	Белый, кремовый.	Достаточно плотная, некрошливая.	Приятный, с ароматом топленого молока и творога. 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
<b>Ленивые вареники с маком</b>					
5 x 10 <sup>2</sup>	1,0	-	1,0	-	25

### 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Ленивые вареники с маком (в целом блюде (изделии))</b>					
34,31	38,12	0,39	0,52	4,16	-

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)
<b>1 порция (120 грамм) содержит:</b>			
22,1	4,3	13,9	182 (764)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
29%	5%	4%	7%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
18,4	3,6	11,6	152

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия

Шеф - повар \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия