

Технико - технологическая карта

Пудинг творожный ванильный

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пудинг творожный ванильный 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%	88	88
2	Масло сливочное несоленое 82,5%	6	6
3	Мука Пшеничная высшего сорта	5	5
4	Яйца куриные	20	20
5	Сахар-песок	8	8
6	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	4	4
7	Специи Ванилин	1	1
8	Соль поваренная пищевая	1	1

Выход готового изделия, г: 120

4. Технологический процесс

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

Творог смешивают с маслом и мукой, немного солят. Яйца взбивают с сахаром в пену, вводят творог и разведенный в молоке ванилин. Массу выкладывают в формы на 2/3 объема и запекают.

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
Пудинг творожный ванильный			
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
Пудинг творожный ванильный					
5 x 10 ²	1,0	-	0,1	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Пудинг творожный ванильный (в целом блюде (изделии))					
34,11	37,9	3,72	4,65	6,65	-

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:			
19	7,9	13,4	201 (842)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
25%	10%	4%	8%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
15,9	6,6	11,2	167,6

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия