

## Технико - технологическая карта

### Салат из водорослей вакаме с копченым тофу

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Салат из водорослей вакаме с копченым тофу 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	Сыр Тофу	45	45
2	Водоросли Вакаме	5	5
3	Морковь столовая свежая	25	19
4	Сельдерей (черешки)	25	25
5	Огурцы (грунтовые)	20	16
6	Сок Яблочный осветленный	20	20
7	Масло соевое	5	5
8	Соевая паста	5	5

Выход полуфабриката, г: 140

Выход готового изделия, г: 160

#### 4. Технологический процесс

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

Замочить вакаме в холодной воде на 10-15 мин., отжать. Красиво нарезать овощи косыми палочками. Морковь бланшировать, остудить. Добавить к овощам вакаме и кусочки копченого тофу. Соединить пасту мисо, соевое масло и яблочный сок, заправить салат.

#### 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
<b>Салат из водорослей вакаме с копченым тофу</b>			
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
<b>Салат из водорослей вакаме с копченым тофу</b>					
5 x 10 <sup>4</sup>	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.		
<b>Салат из водорослей вакаме с копченым тофу (в целом блюде (изделии))</b>					
15,07	16,75	0,76	0,84	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)
<b>1 порция (160 грамм) содержит:</b>			
5,3	6,3	6,8	105 (441)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
7%	8%	2%	4%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
3,3	3,9	4,3	65,8

Ответственный за оформление ТТК \_\_\_\_\_

И.О. Фамилия \_\_\_\_\_

Шеф - повар

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия