

## Технико - технологическая карта

### Скумбрия, ферментированная в сакэ и сушеная кусочками

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Скумбрия, ферментированная в сакэ и сушеная кусочками 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	Скумбрия охл. с головой	500	165
2	Сакэ	50	50
3	Вода питьевая	200	200
4	Соль поваренная пищевая	20	20

**Выход полуфабриката, г: 165**

**Выход готового изделия, г: 165**

#### 4. Технологический процесс

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

Для приготовления скумбрии, ферментированной в сакэ и сушеной кусочками, (Химоно хираки симесаба сакэ), помыть, выпотрошить и нарезать рыбу. Вскипятить воду с солью. Остудить, процедить. Залить солевым раствором рыбу. Оставить под легким гнетом в прохладном месте на 3 дня. Затем скумбрию обмыть, обсушить от капелек воды, облить сакэ и высушить на солнце, пока кусочки не потеряют около 15-20% первоначального веса. Готовое химоно хираки симесаба сакэ – это полуфабрикат, его необходимо запечь (без соли и масла).

#### 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>Скумбрия, ферментированная в сакэ и сушеная кусочками</b>			
Нарезка ингредиентов одинаковой формы, заправка однородной консистенции, продукция без следов заветривания. Если предусмотрено рецептурой, ингредиенты равномерно промаринованы, допускаются включения специй и пряностей в составе маринада.	Не блеклый, свойственный ингредиентам по рецептуре холодной закуски японской кухни.	Овощей - с легким хрустом, характерная, не мажущаяся, овощи сохраняют форму нарезки. Остальных ингредиентов - соответственно виду и технологической обработке.	В меру острый, соленый, сладкий. При добавлении специй - характерный, без оттенков прогорклости и других 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>Скумбрия, ферментированная в сакэ и сушеная кусочками</b>					
1 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>Скумбрия, ферментированная в сакэ и сушеная кусочками (в целом блюде (изделии))</b>					
22,72	25,25	0	0	0	1

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 (165 грамм) содержит:</b>			
26,4	11,6	0	210 (877)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
35%	14%	0%	8%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
16	7	0	127

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

И.О. Фамилия \_\_\_\_\_

Шеф - повар

\_\_\_\_\_ И.О. Фамилия