

Технико - технологическая карта

Спайси суши с гребешком

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Спайси суши с гребешком вырабатываемое 1 и реализуемое в .

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто, г	Нетто, г
1	Рис для суши и роллов п/ф	20	20
2	Гребешок морской с/м	12	10
3	Майонез японский	4	4
4	Соус острый Шрирача	1	1
5	Водоросли Нори	0,56	0,56

Выход полуфабриката, г: 35,56

Выход готового изделия, г: 35

4. Технологический процесс, требования к оформлению, реализации и хранению

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

Влажной рукой взять порцию риса, сформовать колобок весом 20 г, обернуть полоской нори (1/5 листа), слегка утрамбовать верхнюю часть, чтобы получилась выемка. Наполнить рубленым гребешком, заправленным японским майонезом и острым соусом Шрирача.

Допустимые сроки хранения блюда (изделия) устанавливаются согласно СанПиН 2.3.2.1324-03.

5. Показатели качества и безопасности

5.1. Органолептические показатели

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Спайси суши с гребешком			
Продукты по рецептуре аккуратно выложены на рис или сформованы в роллы, сервированы с вассаби, маринованным имбирем. Отдельно сервирован соевый соус.	Рисовой массы - белый, остальных ингредиентов - свойственные виду ингредиента.	Рисовой массы - устойчивая, рис не разварен, хорошо сохраняет форму.	Приятный, свежий, в меру острый, соленый. Без порочащих признаков. Рисовая масса - с ароматом заправки по рецептуре.

5.2. Нормируемые физико - химические показатели:

Массовая доля, %

Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Спайси суши с гребешком (в целом блюде (изделии))					
38,23	42,48	0	0	-	3

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс <*>)

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
Спайси суши с гребешком					
1 x 10 ⁵	0,01	1,0 <*>	0,1	0,1	25

<*> В соответствии с рекомендациями Письма ФС по Надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия человека от 27 декабря 2006 г. N 0100/13930-06-32 «ОБ УСИЛЕНИИ НАДЗОРА ЗА ПРОИЗВОДСТВОМ И ОБОРОТОМ ПРОДУКЦИИ НЕТРАДИЦИОННОГО СОСТАВА». <*> - На основании пунктов СанПиН, регламентирующих продукты животного происхождения употребляемые в живом виде или после ферментации не обработанного термически сырья (1.3.7.1/3 и 1.1.4.1). V. parahaemolyticus - не более 10 КОЕ/г. L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 500, Плесени, КОЕ/г, не более 50 (для изделий с заправками).

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (35 грамм) содержит			
2,53	2,96	6,11	61,16
100 грамм блюда (изделия) содержит			
7,23	8,46	17,46	174,74

Ответственный за оформление ТТК _____
