

## Технико - технологическая карта

### Творожное суфле с карамелью

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Творожное суфле с карамелью 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	Творог 5%	76	76
2	Мука Пшеничная высшего сорта	5	5
3	Яйца куриные (белок)	20	20
4	Сахар-песок	10	10
5	Молоко сгущенное вареное	15	15
6	Молоко пастеризованное 2,5% жирности	5	5

**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.

Творог растирают с мукой. Яичные белки взбивают с сахаром, вводят творог. Массу выкладывают в формы на 2/3 объема и готовят на пару. Тщательно размешивают вареное сгущенное молоко с обычным, поливают образовавшейся карамелью суфле при подаче.

#### 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>Творожное суфле с карамелью</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-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП(колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
<b>Творожное суфле с карамелью</b>					
5 x 10 <sup>2</sup>	1,0	-	0,1	-	25

## 6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
<b>Творожное суфле с карамелью (в целом блюде (изделии))</b>					
34,54	38,38	1,24	1,55	13,75	-

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>			
17,2	1,9	23,4	180 (753)
<b>Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:</b>			
23%	2%	6%	7%
<b>100 грамм блюда (изделия) содержит:</b>			
14,4	1,6	19,5	149,8

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

Шеф - повар \_\_\_\_\_ И.О. Фамилия