

- Наименование предприятия - _____

И.О. Фамилия

Технико - технологическая карта Заправка для риса (суши, роллы) п/ф

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Заправка для риса (суши, роллы) п/ф вырабатываемое - Наименование организации - 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 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	Уксус рисовый	1800	1800
2	Сахар-песок	1000	1000
3	Соль поваренная пищевая	50	50

Выход полуфабриката, г: 2850

Выход готового изделия, г: 2850

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.

Смесь компонентов подогреть на плите до растворения сахара и соли.

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
Заправка для риса (суши, роллы) п/ф			
Компоненты в составе равномерно распределены, отсутствуют комочки, цвет - ровный, однородный	Равномерный, однородный, свойственный компонентам, входящим в состав рецептуры.	Немного вязкая или жидкая, в зависимости от состава рецептуры.	Приятный с ароматом компонентов в составе соуса, вкус выраженный, в меру соленый, острый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

5.2. Нормируемые физико - химические показатели:

Массовая доля, %

Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Заправка для риса (суши, роллы) п/ф (в целом блюде (изделии))					
36,46	42,89	0	0	35,02	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера
Содержание сахара по сахарозе

5.3. Микробиологические показатели (СанПиН 2.3.2.1078-01, индекс 1.9.15.15.)

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
Заправка для риса (суши, роллы) п/ф					
5 x 10 ³	1,0	-	1,0	0,1	25

6. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал
1 порция (2850 грамм) содержит			
9	0	1394	5612
100 грамм блюда (изделия) содержит			
0,32	0	48,91	196,91

Ответственный за оформление ТТК _____ И.О. Фамилия

Шеф - повар _____ И.О. Фамилия