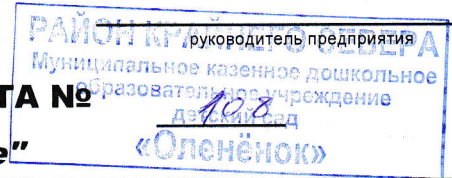


"Утверждаю"

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
Биточки "Детские"



Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Биточки "Детские"**, вырабатываемое в

2. Требования к сырью. Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для изготовления данного изделия (блюда), должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов (ГОСТ, ГОСТ Р, ТУ) и иметь сопроводительные документы, подтверждающие их качество и безопасность в соответствии с нормативными правовыми актами Российской Федерации.

3. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Говядина 1 категории	52	38			
или Говядина полуфабрикат	45	38			
или Фарш промышленного производства	38	38			
Морковь	8,8	7			
Капуста белокочанная свежая	18	14			
Масса припущенных овощей		20			
Яйцо	4	4			
Масса полуфабриката		60			
Масло растительное	1	1			
Выход готового блюда		50			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами.

Подготовленную капусту и очищенную морковь мелко нарезают и припускают с добавлением воды. Говядину измельчают на мясорубке вместе с припущенными овощами, соединяют с яйцом, добавляют соль и тщательно перемешивают, хорошо взбивают. Подготовленный фарш разделяют в виде изделий кругло-приплюснутой формы, толщиной 2,0-2,5см и припускают до готовности с небольшим количеством воды с добавлением масла растительного при слабом кипении и закрытой крышке в течение 20-25 минут.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – не ниже 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Изделие приплюснуто-округлой формы, без разрывов и изломов

Цвет Светло - серый с включениями овощей

Консистенция Умеренно плотная, сочная

Запах Свежеприготовленного мясного блюда с овощами

Вкус Овощей в сочетании с мясом, нежный, умеренно соленый

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	30,9
Массовая доля жира	13,0

6.3. Микробиологические показатели качества

Должны соответствовать: ТР ТС 021/2011, приложение 1, приложение 2, таблица 1, п.1.8

КМАФАнМ, КОЕ/г, не более..... $1 \cdot 10^3$

Масса продукта (г), в которой не допускаются:

Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)... 1 (-)

Бактерии рода протей..... 0,1

S.aureus..... 1

Патогенные микроорганизмы, в том числе сальмонеллы..... 25

Дрожжи, КОЕ/г не более..... -

Плесени, КОЕ/г не более..... -

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал	С, Мг
6,0	6,5	2,9	94	1,25