



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 160

Блин пшеничный с джемом или повидлом

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на изделие **Блин пшеничный с джемом или повидлом**, 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. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Мука пшеничная	50	50			
Яйцо куриное	33	33			
Вода питьевая	28	28			
Соль	0,4	0,4			
Сода пищевая или разрыхлитель	0,5	0,5			
Масло растительное	1,5	1,5			
Масса готового изделия		100			
Джем или повидло	10,2	10			
Выход готового изделия		100/10			

4. Технологический процесс

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

Яйцо взбивают, добавляют воду, всыпают муку с содой или разрыхлителем и взбивают до получения однородной массы. Блин выпекают на смазанной маслом растительным разогретой сковороде с двух сторон при закрытой крышке в течение 7-10 минут, при среднем нагреве. Подают блин с джемом или повидлом.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Блин равномерно пропечены с обеих сторон, круглой формы

Цвет Поверхности - равномерный, светло-серый

Вкус Свежего блина в сочетании с джемом или повидлом

Запах Свежевыпеченного блина, приятный

Консистенция Мягкая, эластичная

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	64,9
Массовая доля жира	5,2

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.....	1·10 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	С, мг	Калорийность, ккал
7,1	5	38,5	0,62	227