



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

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. Рецепттура

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Мука пшеничная	30	30			
Яйцо куриное	20	20			
Вода питьевая	17	17			
Соль	0,3	0,3			
Сода пищевая или разрыхлитель	0,3	0,3			
Масло растительное	1	1			
Масса готового изделия		60			
Джем или повидло	10,2	10			
Выход готового изделия		60/10			

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..... $1 \cdot 10^3$

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	С, мг	Калорийность, ккал
4,4	3,1	28,6	0,5	160