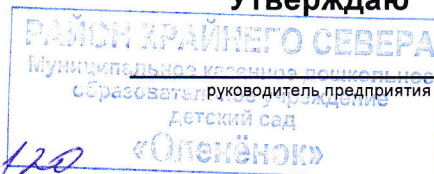


"Утверждаю"



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### *Картофель толченый, по-деревенски*

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо *Картофель толченый, по-деревенски*, 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			
Картофель	70	53			
Отвар картофельный	8	8			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>50</b>			

### 4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Очищенный картофель промыть, сварить в подсоленной воде 30 мин, затем отвар слить в бак и картофель обсушить при открытой крышке. Отмерить необходимое количество отвара для приготовления картофеля толченого, добавить в него масло растительное и довести до кипения. Горячий картофель пропустить через протирочную машину, соединить с горячим отваром, взбить и тщательно перемешать.

### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи – 65°C.

### 6. Показатели качества и безопасности

#### 6.1. Органолептические показатели качества

**Внешний вид** Протёртая картофельная масса, аккуратно уложенная

**Цвет** От светло-кремового до желтоватого

**Вкус** Картофеля толченого, слегка солёный, нежный, с выраженным привкусом масла растительного

**Запах** Свежеприготовленного картофеля толченого

**Консистенция** Густая, пышная

#### 6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	18,0
Массовая доля жира	4,1

### 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	Витамин С, мг
1,0	2,1	6,1	47	3,50