



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Каша манная жидкая на воде с изюмом, с маслом растительным

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Каша манная жидкая на воде с изюмом, с маслом растительным**, 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			
Крупа манная	15	15			
Вода питьевая	120	120			
Изюм	4,5	4			
Сахар	3	3			
Соль	0,8	0,8			
Масло растительное	3	3			
Выход готового блюда		130			

4. Технологический процесс

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

В кипящую воду добавляют соль и сахар, затем при непрерывном помешивании всыпают крупу и варят 20 минут. В кашу добавляют перебранный, промытый, ошпаренный, обсушенный изюм, перемешивают, закрывают крышкой и доводят до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло.

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 Однородная крупяная масса; изюм равномерно распределен в каше

Цвет Светло-кремовый с вкраплениями изюма

Консистенция Жидкая, на тарелке расплывается

Запах Каши манной в сочетании с маслом растительным

Вкус В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла, изюма

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	14,1
Массовая доля жира	2,5

6.3. Микробиологические показатели качества, в 100г

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 (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
1,9	3,4	17,4	0,00	108