

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №
Каша "Попурри" с маслом растительным

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Каша "Попурри" 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 рисовая	11	11			
Крупа гречневая	10	10			
Сахар	3	3			
Вода питьевая	115	115			
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. Крупу перебирают, промывают водой несколько раз. Крупы сначала варят отдельно, закладывая в кипящую воду. Крупы соединяют, заливают горячей водой, добавляют сахар, соль, доводят до кипения, варят при слабом кипении до готовности. При подаче в готовую кашу добавляют прогретое растительное масло.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 65°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Зёрна крупы полностью разварившиеся

Цвет Светло-коричневый

Консистенция Растекающаяся, однородная. Зерна набухшие, мягкие

Запах Соответствующий каши в сочетании с маслом растительным

Вкус В меру сладкий и солёный, с привкусом растительного масла

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	16,8
Массовая доля жира	2,6

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..... $5 \cdot 10^2$
Масса продукта (г), в которой не допускаются:
Бактерии группы кишечных палочек, колиформы (E.coli)... 1 (-)
Бактерии рода протей..... -
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
1,0	3,3	18,0	0,08	106