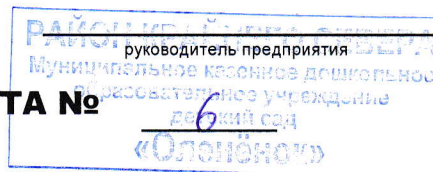


"Утверждаю"



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Салат "Мазайка"

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Салат "Мазайка"**, вырабатываемый 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			
Картофель	61	46			
Масса отварного картофеля		42			
Морковь	43	34			
Масса отварной моркови		30			
Кукуруза консервированная	77	46			
Масло растительное	6	6			
Выход готового блюда		120			

4. Технологический процесс

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

Обработанные морковь и картофель отваривают, очищают и нарезают кубиком. Консервированную кукурузу проваривают в собственном отваре в течение 5 минут, отбрасывают на сито или дуршлаг, отвар полностью сливают и охлаждают. Овощи соединяют с кукурузой консервированной, заправляют маслом растительным.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Овощи нарезаны кубиком, перемешан с консервированной кукурузой, уложены горкой. Поверхность овощей блестящая

Цвет Типичный для соответствующих видов овощей

Консистенция Вареных овощей – мягкая, не переваренная

Запах Отварных овощей и консервированной кукурузы с ароматом масла растительного

Вкус Отварных овощей и консервированной кукурузы с привкусом масла растительного

6.2. Физико-химические показатели качества, в 100г

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	23,7
Массовая доля жира	6,9

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..... $5 \cdot 10^4$
Масса продукта (г), в которой не допускаются:
Бактерии группы кишечных палочек , колиформы (E.coli)... 0,1 (0,1)
Бактерии рода протей.....0,1
S.aureus..... 1
Патогенные микроорганизмы , в том числе сальмонеллы..... 25
Дрожжи, КОЕ/г не более..... 500
Плесени, КОЕ/г не более..... 50

7. Пищевая ценность изделия (блюда), г

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	С, мг	Энергетическая ценность, ккал
2,2	6,0	10,0	4,70	103