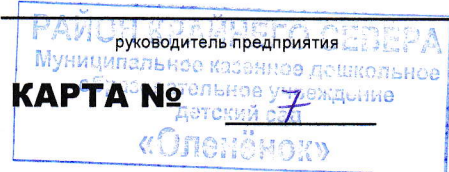


"Утверждаю"



## 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	31	23				
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>21</b>				
Морковь	19	17				
<b>Масса отварной моркови</b>		<b>15</b>				
Кукуруза консервированная	38	23				
Масло растительное	3	3				
<b>Выход готового блюда</b>		<b>60</b>				

### 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

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	7,8
Массовая доля жира	4,6

### 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.....	5·10 <sup>4</sup>
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
1,1	2,8	5,0	2,35	50