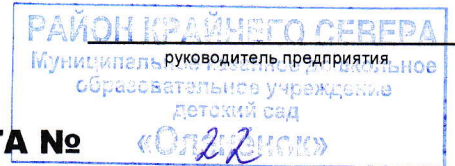


"Утверждаю"



## ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

### **Нарезка из отварных свеклы и картофеля с маслом**

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо **Нарезка из отварных свеклы и картофеля с маслом**, 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	20	15			
<b>Масса отварного картофеля</b>		<b>14</b>			
Свекла	35	28			
<b>Масса отварной свеклы</b>		<b>26</b>			
Масло растительное	2	2			
<b>Выход готового блюда</b>		<b>40</b>			

### 4. Технологический процесс

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

Свеклу и картофель отваривают в кожуре, охлаждают, очищают и нарезают кубиком. При подаче укладывают горкой, поливают маслом растительным.

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

Температура подачи 15°C. Заправляют непосредственно перед отпуском.

### 6. Показатели качества и безопасности

**Внешний вид** Овощи нарезаны кубиком, уложены горкой

**Цвет** Соответствует овощам

**Консистенция** Мягкая

**Запах** Отварных овощей

**Вкус** Отварных овощей

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

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20,4
Массовая доля жира	5,1

## 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..... $5 \cdot 10^4$

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	Калорийность, ккал	С, мг
0,5	2,0	2,3	29	0,73