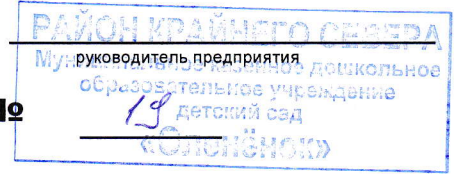


"Утверждаю"



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Салат "Бурячок"

Наименование изделия (блюда)

1. Область применения. Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо *Салат "Бурячок"*, 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. Рецепт

Наименования сырья и пищевых продуктов	Масса, г		Расход сырья нетто, г на		
	брутто	нетто			
Свекла	25	20			
Масса отварной свеклы		19			
Яблоки	9	8			
Горошек зеленый консервированный	20	13			
Масло растительное	2	2			
Выход готового блюда		40			

4. Технологический процесс

Подготовка сырья для приготовления изделия (блюда) производится в соответствии со Сборником технических нормативов (1994, 1996 гг.) и Санитарными правилами. Обработанную свеклу отваривают, очищают и нарезают соломкой. Яблоки с удаленным семенным гнездом нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут, отбрасывают на сито или дуршлаг, охлаждают. Ингредиенты соединяют, заправляют маслом растительным и перемешивают.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Температура подачи 15°C.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид Свекла и яблоки сохранили форму нарезки, салат уложен горкой. Поверхность овощей и плодов блестящая.

Цвет Свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Консистенция Свеклы, горошка зеленого консервированного - мягкая, яблок - хрустящая.

Запах Свойственный продуктам, входящим в состав блюда.

Вкус Овощей, плодов, входящих в состав блюда с привкусом растительного масла

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	20
Массовая доля жира	4,8

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 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
0,9	2,1	3,1	35	4,2