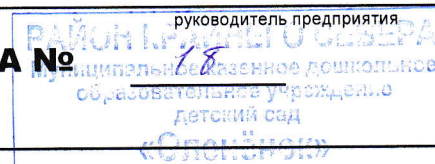


"Утверждаю"

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Салат "Здоровье"

Наименование изделия (блюда)



1. **Область применения.** Настоящая технико-технологическая карта распространяется на **Салат "Здоровье"**, вырабатываемую 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			
Морковь	21	17			
Масса отварной моркови		16			
Свекла	18	14			
Масса отварной свеклы		13			
Горошек зеленый консервированный	15	10			
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.

Обработанные морковь и свеклу отваривают до готовности, затем очищают. Овощи нарезают соломкой. Зеленый горошек консервированный проваривают в собственном отваре в течение 5 минут, отбрасывают на сито или дуршлаг, охлаждают. Овощи соединяют с зеленым горошком, заправляют маслом растительным, солью 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 Овощи нарезаны соломкой, перемешаны с зеленым горошком и уложены горкой. Поверхность овощей блестящая.

Цвет Типичный для соответствующих видов овощей.

Консистенция Вареных овощей – мягкая, не переваренная.

Запах Отварных овощей с ароматом растительного масла.

Вкус Отварных овощей с зеленым горошком и с привкусом растительного масла.

6.2. Физико-химические показатели качества

Показатель	Содержание, %
Массовая доля сухих веществ	18,6
Массовая доля жира	5

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
0,7	2,0	2,5	31	1,4