

Технико - технологическая карта № 0 от 02.07.2021

Пита Фалафель

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Пита Фалафель вырабатываемое Образец и реализуемое в .

2. Требования к сырью

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления данного блюда (изделия), должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 021/2011, или требованиям положений нормативных правовых актов Таможенного союза или законодательства государства - члена Таможенного союза, в случае, если на сырье не распространяются требования ТР ТС 021/2011; иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Пита белая	100	90
2	Салат Айсберг	24	20
3	Фалафель смесь п/ф	92	92
4	Помидоры красные	24	20
5	Перец маринованный	11	10
6	Лук репчатый красный	12	10
7	Картофель п/ф мороженный Mc Cain	31	31
8	Хумус п/ф	22	20
9	Соус Тум п/ф	10	10
10	Соус Дзадзики п/ф	40	40
11	Соус Южный п/ф	30	30

Выход готового изделия, г: 351

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Сборника технологических нормативов для предприятий общественного питания и технологическими рекомендациями для импортного сырья.

Разрезаем питу с одного края

Выкладываем ингредиенты в последовательном порядке, в начале промазываем соусом хумус и соусом тум

Далее выкладываем салат айсберг, помидоры, маринованный перец, красный лук, фалафель и заправляем соусом южный и соусом дзадзики

Запекаем в пресс грилле 1-2 минуты

При не достаточной сочности, рекомендуется увеличить объем соуса, предварительно согласовать с руководителем концепции кухни.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Согласно фирменным стандартам Компании, блюдо (изделие) реализуют непосредственно после приготовления. Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Допустимые сроки хранения блюда (изделия): 24 часа, при температуре +4°С (±2°С).

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Пита Фалафель			
Ингредиенты по рецептуре находятся между булочкой или хлебом для сэндвича, с добавлением вкусовых ингредиентов.	Корочки хлебного изделия - золотистый, румяный, ингредиентов - в зависимости от состава.	Хлебного изделия - пористая, корочка - жесткая, ингредиентов - в зависимости от состава.	Приятные, в зависимости от состава ингредиентов в рецептуре, свойственные, в меру острый, соленый. Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

Микробиологические показатели качества блюда (изделия) должны соответствовать требованиям Технического регламента Таможенного союза "О безопасности пищевой продукции" ТР ТС 021/2011, или гигиеническим нормативам, установленным в соответствии с нормативными правовыми актами или нормативными документами, действующими на территории государства, принявшего стандарт.

КМА-ФАМ КОЕ/г, не более	Масса продукта (г), в которой не допускаются:				
	БГКП (колиформы)	E.coli	S.aureus	Proteus	Патогенные, в т.ч. сальмонеллы
Пита Фалафель					
2 x 10 ⁴	0,1	1,0	1,0	-	25

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Пита Фалафель (в целом блюде (изделии))					
46,18	51,31	3,35	4,19	-	-

Для определения минимального содержания жира использован метод Гербера

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (351 грамм) содержит:			
27,8	21,8	99,5	706 (2954)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
37%	26%	27%	28%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
7,9	6,2	28,4	201

Ответственный за оформление ТТК

