УТВЕРЖДАЮ

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

 (Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Сгущенное молоко

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо «Сгущенное молоко», вырабатываемое и реализуемое в \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственное сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда «Сгущенное молоко», должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества и пр.).

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |
| --- | --- |
| Наименование сырьяи продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г |
| брутто | нетто |
| Сгущенное молоко | 10 | 10 |
| ВЫХОД | - | 10 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Сгущенное молоко подают в розетке.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид и консистенция: однородная по всей массе без наличия ощущаемых органолептически кристаллов молочного сахара

Цвет: белый с кремовым оттенком, равномерный по всей массе

Вкус и запах: сладкий, чистый с выраженным вкусом пастеризованного молока, без каких-либо посторонних привкусов и запахов. Допускается наличие легкого кормового привкуса.

6.2 Микробиологические показатели блюда «Сгущенное молоко» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность блюда «Сгущенное молоко» на выход 10 г

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал | Витамин С, мг |
| 0,72 | 0,85 | 5,6 | 32,93 |  |

Инженер-технолог Р.А. Журавлев