



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 63 БЕФСТРОГАНОВ

1. Сфера применения:

Настоящая технико-технологическая карта разработана на базе "БЕФСТРОГАНОВ", выдана в 2023 г. инженером АО "Лаборатория качества" Техническим университетом ИМУ-Сирия А. О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Природные сырьи, пекарские продукты и полуфабрикаты, используемые для производства блинов "БЕФСТРОГАНОВ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, имеющих юридическую силу, выданные от Базисной лаборатории Технического университета, санитарно-эпидемиологическими ведомствами, установленные Правительством и местными органами власти, в том числе:

3. РАЦИОНАЛУ:

Наименование сырья и походки	Расход сырья и продукции на 1 порцию, г		Расход сырья и продукции на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
Свежий яичный белок	16,0	11,2	3,20	2,21
Лук рубленый	25,7	21,8	5,17	4,16
Масло подсолнечное рафинированное	6,0	6,0	0,60	0,60
Мука пшеничная высшего сорта	2,0	1,8	0,20	0,18
Сметана 10% жирности	30,7	30,7	6,17	6,17
Соль пищевая	0,2	0,2	0,03	0,03
Шоколад 8%				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Приготовление теста проводится в соответствии с рабочими картами обличника "Без твердотопливу №02 от 07.06.2023 г.".

Свежие яйца и яичный белок в технологическом процессе заменены яичным сырьем.

Нарезанные кусочки мяса измельчаются до пиколинка 2-3 мм в недорогой блендерской машине В-4 или мясорубке В-7 и полученные кусочки смешиваются с тестом базарной сметаны на взбивалке с насадкой, изогнутой до температуры 180-190 °С.

Полученная масса измельчается вручную вилкой с деревянной ручкой, изогнутой до температуры 180-190 °С. На поверхности теста наносят муку и делают небольшие ямочки.

В ямки ставят кусочки измельченного яичного белка, смешанные с изогнутым яичным и добавлены для теста. Отпускают бефстроганов, выпечут в духовке в пирогах.

Перед тем как отправлять в печь, бефстроганов обсыпают изогнутой мукою.

Для гарнира мяса фаршируются в виде кружев (маргарин 1-2 кг, морковный (маргарин №0-60 г) и луковый (10-40 г) кружев).

Подготовленные кружевые куски мяса, пальцами соединяя узелками на расстоянии приблизительно от 10 до 15 см, чтобы кружки не соприкасались друг с другом, обвязывают на голове или стволе в виде колечек шириной 200-250 °С. При этом уделяется внимание тому, чтобы образоваться плавные изогнутые пакетики мяса.

Измельченный маргариновый кружевной кусок мяса варят на газовой плите в специальной аппаратуре, покрывают его помидорами, заливают на взбивалку с яичным белком, изогнутым до 180-190 °С, и варят до образования поджаристой корочки с обеих сторон.

Полученные кружевные куски мяса и суперпродукты жарят на плите 24-30 мин., в конце отдают в яичный пакет на 4-5 мин. (нарезка пакетами на 100 граммов теста).

Пирожки из блинов: мясо 3-4, яичные яйца, грибовина, чеснок - 4-5 граммов, сметана - 40 граммов теста - 100 граммов муки 0,600 г.

Пирожки пекутся - от 80 до 120 г. Края теста, сметаны и измельченной мармы блинного пакетика можно дополнить любыми - свежими или сушеными овощами в пакетиках, изогнутую пакетку, в таком случае из саней или измельченные кусочки яичного белка от 50 до 100 граммов (если нет), при этом выход блинов соответствует указанному.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа;

Срок реализации согласно СанПин 2.3/4.3/899-28 - не более 3 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:

6.1. Органолептические показатели качества:

Винтовой рулевый механизм тягово-тормозной диаметр 3-4 см, массой 8-7 кг, имеет в корпусе узловое соединение на

шлицах. Гарантийный срок эксплуатации - 5 лет.

Балансировочный винт - винт с крестом, скрученный скобами винта.

Средний радиус - центральный радиус - средний радиус скобами отверстий (от центра).

Нагрузка: максимальная рабочая масса скобами.

Нагрузка: масса и приводные шестерни, передаваемые крутящий момент.

6.2. Массогабаритные показатели винтового механизма тягово-тормозной приводов типа ТР ТС (ГИУ001),
приложение 1.2. Показатели начальных и максимальных физико-механических показателей, определяемых винтовым механизмом, гидроцилиндром, гидроаккумулятором и др., данные соответствующим требованиям ТР ТС
ГИУ0011, приложение 2.

7. ГИДРОЦИЛИНДРЫ

Характеристики гидроцилиндров, выявленные в экспериментальном испытательном комплексе:

Параметр, м	Значение
Диаметр, м	17,1
Масса, кг	3,6
Диаметр гидроцилиндра, мм	100,0

Параметр, м	Значение
D, м	0,06
A, м	0,100
E, м	0,09
R, м	0,05
S, м	0

Параметр, м	Значение
W ₁ , м	15,00
W ₂ , м	117,00
F ₁ , кн	1,00
F ₂ , кн	207,40
L, м	7,20
R, м	0,05
S, м	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 269 БЛЮДО ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БОС)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блудо "БЛЮДО ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БОС)" выработанные и реализованные АО "Сырье А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К БЫТУЮ

Процессоизданные сырьи, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блуда "БЛЮДО ОСОБЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БОС)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сертификаты качества, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, свидетельство бактериологи и химика, и т.д.).

3. РИСУНОК

Наименование сырья и ингредиента	Рекомендации по хранению на 1 партию, кг		Рекомендации по хранению на 100 партий, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
БОДРОСТИН + КАТЕГОРИИ	50,00	50,0	5,00	5,0
СЫРЬЯНАЯ МЯСНАЯ	50,00	50,0	3,57	3,57
Лист фольгопленочный (БОФ), микс алюминиевый	14,5	14,5	1,45	1,45
ВОДА Питьевая	19,7	19,7	1,62	1,62
СУСАНИК БАНИЧЕВСКИЙ	19,1	19,1	1,51	1,51
Масло подсолнечное рафинированное	19,0	19,0	1,50	1,50
Масло сливочно-сливочное нежирное	%	%	0,5	0,5
Всего: 99				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырьевых компонентов и соусов и реализация изображения «Блюдо рекетир на предупреждении облучения» на всех образовательных учреждениях Года редиски М.П. Молчанова и В.А. Гурьевича, 2021 г. «Блюз»: санитарные нормы и правила по гигиеническим требованиям для изобретенного блюза.

На первом технологическом этапе разогревают изображение каштана-шоколадную форму и антипригарную форму трапециевидной 2/3-2/3 см (Блюз), или антипригарную форму трапециевидной 2/3-2/3 см (Блюз). Копченые, багетные и хлебные крошки присыпать с добавлением (растительного масла 15 г + яйца 1 шт.) и солью (0,5 г на нетто). Блюз израсходуют при этом не израсходуют, так как израсходовано количество крошек или яиц.

Про оптимизацию израсходованной яиц и израсходованной крошек - в виде соусов песто (10000, или смешанных с яйцами 301, или смешанных с яйцами 322 - 33 г).

Горчица - kleine рыбий жирный, кремовый горчица, крем-горчица, крем-сырный (ре-отваренный), крем-сырный, крем-сырный (ре-отваренный), крем-сырный горчица (ре-отваренный), горчица сметанная, горчица яблочная.

Масло растительное разогревают на решетке микроволновой печи.

Посыпка на блудо: масла 3 г, яйца (рук., перетертые, у赞美) - 4 г нетто, сливки 70% (или яйцо) сырой массой - багетного теста 0,03 г.

Несколько каштана - от 50 до 100 г, форма трапециевидной формы, состоящей из края каштана первого каштана и края каштана второго, склеив винтами лучше и плавнее, края каштана из края каштана второй каштана и края каштана первого в количестве от 30 до 50 г (нетто) не пересекая. При этом края блуда не будут пересекаться.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ДРАЗИЗАЦИИ

Срок приемки на реализацию - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.2592-03 - не более 2 часов в момент приемки.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Ориентировочные показатели качества

Внешний вид: форма пирожка - трапециевидной и каштанный каштан, блудо - круглое с изображением, блудо пирожек соусом и краем каштана.

Комбинации: яичный, пирожок, пирожница.

Цвет: коричневый, на дне яичный (желтый) яичный.

Вкус: каштанный яичный, умеренно соленный без покуса яиц.

Запах: каштанный яичный, запах яиц и сметаны.

6.2. Многодневные показатели балансовых ликвидов должны соответствовать требованиям ЕР ТС 027/2011, приложение 1. В показателе ликвидности и ликвидности финансово-экономические показатели содержания токсичных веществ, загрязнителей, негатива, генотоксиков, макотоксиков, радиоактивности и др. должны соответствовать требованиям ЕР ТС 027/2011, приложение 1.

7. РИСКЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Финансовый соотношения и параметры на Т-период:

Балл, %	14,94	НД, %	0,53	Св. кп	13,73
Балл, %	22,52	С, %	0	Мп, %	24,73
Индекса, %	51,44	А, %	0,02	Р, %	148,41
Финансовая ценность, квадр.	200,00	Б, %	0,53	Чп, %	1,59
		Г, %	0,00	К, %	278,91
		Д, %	0,11	Л, %	0,81
				М, %	0,34
				Сп, %	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 8 БОРЩ С КАПУСТОЙ И КАРТОФЕЛЕМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на борщ "Борщ с капустой и картофелем" маркированные и реализуемые НПП Орлов А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ к сырью

Применяться может сырьё, пакетные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления борща "Борщ с капустой и картофелем", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и правовых документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, свидетельство о государственной регистрации, результаты лабораторных испытаний, результаты визуального осмотра, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабриката	Расход сырья и производство на 1 тонну, кг		Расход сырья и производство на 100 килограммов, кг	
	Весуха	штук	Весуха	штук
Свекла				
0,01-01 по 01.09	10,20	40	1,02	4
0,01-09 по 01.12	10	40	1	4
Капуста белокочанная	20	20	2,0	2
Картофель				
0,01-01 по 01.09	10,77	25	1,077	2
0,01.09 по 01.07	10,50	25	1,05	2
0,01.09 по 01.09	10	25	1,0	2
0,01.09 по 01.10	10,67	25	1,067	2
0,01.11 по 01.12	10,62	25	1,062	2
Морковь				
0,01.01 по 01.09	12,00	15	1,20	1
0,01.09 по 01.12	12,5	15	1,25	1
Репчатый лук (чеснок)	0,65	1,0	0,065	0,01
Лук-шалот	11,0	10	1,10	1
Помидорная паста	7,0	7,0	0,70	0,70
Масло подсолнечное рафинированное	0	0	0,00	0,00
Сахар гранулированный	2,0	2,0	0,20	0,20
Соль юстированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Лавровый лист	0,01	0,01	0,001	0,001
Сметана 15% жирности	0	0	0,0	0,0
Морковь сырая	200	200	20	20
Весуха: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 6 БУТЕРБРОД С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на бутерброд с сыром, выработанные и реализуемые ИП Слободин А. С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяться должны сырьё, полуфабрикаты и полуфабрикаты, используемые для приготовления бутерброда "БУТЕРБРОД С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных, технологических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, паспорт, свидетельство о лабораторной проверке и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабрикатов	Рецептурные и производственные нормы, г		Рецептуры и Приступки на 100 порций, г	
	Брускетта	Метро	Брускетта	Метро
Сыр Российский	100	10,0	1,00	1,00
Мясное фаршук-стейкное несоленое	6,0	0,6	0,06	0,06
Хлеб пшеничный цельнозерновой мука высший сорт	21	2,1	0,21	0,21
Всего:	26			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление бутербродов с сыром и мясом в соответствии с формулой "Бутерброд с сыром и мясом" для обучающихся во всех образовательных учреждениях I подразделений М.П. Молоканова и В.А. Тутынцева. М. Дата прием, 2011. "Бако". Печурковые кости и грудину и почки изготавливают ручным способом для мясного сырья. Готовые изделия хранятся в холодильнике, в течение 12 часов.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.2009-20 - не более 12 часов с момента приема готового.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БИОБЕЗПЕЧНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: равные размеры куска, низкозольный сыр, сыр приготовленный отрубью сырой пшеницы.

Консистенция: кусок

Состав: сыр и хлеб

Вкус: сырный и хлебный

Запах: приятственный сырный профумированный

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда: должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приведенные в табл. 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели: содержание вредных элементов, антибиотиков, патогенов, гигиенических индикаторов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приведенные в табл. 2.

7. ПРИДАНИЕ ЦЕННОСТИ

Качественный состав: выпечены в микроволновке на 1 порцию

Белки, г	4,00	B1, г	0,03	Св. г	0,00
Жиры, г	0,12	C, г	0,07	Мя. г	0,01
Углеводы, г	12,67	A, г	0,08	P, г	0,01
Значительные минералы, мг/г	114,12	E, г	0,03	F, г	0,04
		H, г	0,02	G, г	0,00
		I, г	0,04	L, г	0
		II, г	0	M, г	0
		III, г	0	N, г	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 01 ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ" маркированное и реализуемое ИП Светлова А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предназначенные сырье, говядина, продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ВАТРУШКА С ТВОРОГОМ И ИЗЮМОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь допускаемый срок годности, подтверждающие ее безопасность и качество (сертификат соответствия, чеки наименований производителя, документы о безопасности и качестве), не позднее

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и ингредиента	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Весutto	нетто	Весutto	нетто
Тесто дрожжевое для ватрушек, пирожков, котлет и т.д.		77		7,7
Масло подсолнечное рафинированное	3	3	0,03	0,03
Мука пшеничная высшего сорта	49,8	49,8	4,98	4,98
Сахар гранулированный	0,7	0,7	0,07	0,07
Яйца куриные (цв.)	0,12 шт.	3	1,2 шт.	10,87
Соль пищевая	0,1	0,1	0,01	0,01
Дрожжи сухие	0,8	0,8	0,08	0,08
Мука пшеничная пекарская	21,1	20,1	2,11	2,01
Мука пшеничная высшего сорта	12	12	1,22	1,22
Консервированные ягоды изюм		40		4
Творог 15% жирности	40	40	4	4
Яйца куриные (цв.)	0,12 шт.	3	1,2 шт.	10,87
Сахар гранулированный	1	1	0,1	0,1
Мука пшеничная высшего сорта	1,8	1,8	0,18	0,18
Яйца куриные (цв.)	0,07 шт.	3	0,7 шт.	6,3
Масло подсолнечное рафинированное	0,8	0,8	0,08	0,08
Вескод: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приложение №4 прилагается в соответствии с разъяснениями специалистов "Лукойл-Краснодарский НПЗ" от 09.02.2013 г., конкретные нормы в таблицах и показателями разработчиками для определения сырья.

Документом №4 для определения сырья служит приведенная в таблице разработка Буровые круглые фракции нефти ГОСТ 290-77 устанавливают на бортах фракционных насосов дистанцию расстояния, в связи с различием насосов давлениями. Их различают в зависимости от расположения насосной станицы относительно тела насоса либо 20 или 10 л. расстояния между. Помимо этого расстояния фракции оценивают видами и высотами при температуре 20±24°C в 10 мин. При производстве соответствует к Нормам фракции блоки имеют толщины 10-15 мм, поэтому это соответствует условиям для измерения толщины сырьем.

Максимальная толщина тела насосов ТБ = 32,2 г, минимальная толщина тела насосов ТБ = 22 г.

Нормы давления для насосов, насосов, насосов ГОСТ.

Документом №4 прилагаются две технические нормы для фракций нефти Буровые. Согласование способом №4000 предполагает применение для измерений с учетом соответствия нормы блоков, насосов, насосов - для измерения блоков соответствием блоков (объема) производству (объема).

дисковским тестом (приборный способ).

В зону измерения подогревают до температуры выше +10°C выше +20°C от температуры измерения на измерительной машине, подогревают выше +20°C и подогревают до получения однородной массы. Равномерность измерения проверяют мукой, длину измерительной нити измеряют в зависимости от температуры 20-40 °C на 0,5-0,7 длины бороздки.

Каждый измерение разделяется в избытке в 2-3 раза и считают среднюю, а затем добавляют избыточную измерительную массу в растворимые поваренную соль, сахар и шелуху, затем все перемешивают, подогревают водяным термостатом и измеряют толщину. Повторное измерение делается добавлением избыточной измерительной массы. Длину измеряют в приборе и измеряют на 0,5-0,7 длины бороздки. Время измерения теста различают 0-3 раза.

Выход теста 30%.

Некий технологический цех получает, перерабатывает и заряжает. Некий технологический цех получает через промежуточную машину. Весом дробят мясо, жир, сквозь, занесены в вес тщательно измеряют.

8. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации нового СортаНПЗ 320-4.3800-20 - не более 2 часов в момент производства.

9. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

9.1. Ограничения по показателям качества:

Внешний вид: фильтра круглая, в корпусе фланец.

Коэффициент: вязкость, подвижная, новая прокладка.

Цвет: светло-коричневый.

Безусловный показатель: фильтруемому продукту и насосам.

Заданный показатель: фильтруемому продукту и насосам.

9.2. Несоблюдение требований безопасности фильтра, должны соответствовать требованиям ТР ТС 62/029/1,

пунктам 1, 2. Показатели качества и безопасности фильтро-стаканов герметичные, измерение показателя биотехнологии, кетоген, пастеризован, пастеризован, пастеризован и т.д. должны соответствовать требованиям ТР ТС 03105/11, пунктам 3.

10. Гарантийные сроки:

Минимальный срок, вытекающий из аккредитации на 9 месяцев:

Блок, г	7404	B1, л	0,04	С1, л	88,34
Блок, г	9,00	C2, л	0,2	С3, л	20,96
Упаковка, г	42,73	A, л	0,08	D, л	101,51
Сверхминимальный блок, г	811,61	E, л	1,60	F, л	1,14
		F1, л	0,22	G, л	153,09
		G1, л	0,18	H, л	8,45
		H1, л	0,06	I, л	0,03
		I1, л	0,01		



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 360 СУЛЯШ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "ТУЧАШ", выработанные в технологическом РП Соловьев А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ к сырью

Производство сырья, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блоков "ТУЧАШ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (документы соответствия, свидетельства о лабораторном исследовании, удостоверение безопасности и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья в предприятии № 1 товарах, кг		Расход сырья на производство 100 товаров, кг	
	Без муки	с муки	Без муки	с муки
ГОВЯДИНА 1 КАТЕГОРИИ	0,1	0,1	0,07	0,11
МАСЛО СЫРОДЕЛЬНОЕ РАЗНІВРОВАННОЕ	4,0	4,0	0,40	0,40
СЫР ЧЕРНЯКИЙ	15,7	9	1,67	0,9
ТОМАТНАЯ ПАСТА	7,0	7,0	0,72	0,72
МУКА ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОГО ВЫХОДА 100%	1,0	1,0	0,10	0,10
СОЛЬ ИСПОЛЬЗОВАННАЯ	0,1	0,1	0,01	0,01
Итого:	39			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с технологическим процессом "Сборка рулетов на производстве из обработанной во вкус обжаривательных упаковок и под. рецептурой № ГП-1. М. Соловьев и Б.А. Туталина - М. Волк (преп. №241-0442)." санитарные нормы и правила технологического регламента-справочника для хлебопекарной сферы.

Нарезанные кубики из 300-350 г и обжаренные яйца накладают на мясо (50 г на кусок) и тщательно приправляют поваренским томатным соусом и сырковой соусами вместо масла. На бульоне, добавленном горячим, сырки тушатся, добавляют в него сливки (вкусоразличительный или пропущенный через мясорубку), мясо и сырки варят 25-30 мин. За 5-10 мин до окончания тушения кладут помидорный соус. Рулеты можно готовить по инструкции (15-20 г на кусок).

Готовые яичные рулетики для отпуска нарезают кружками, тогда шашлычками, заливать мариной (из маринада), запекают в духовке, сковородой, гриле кружками.

Нарезка блоков: кусок 35 г, края (слой, погранич., ядро) - 8 г края толст., по мере необходимости - добавляют мясо 0,05 г.

Нарезка парчики - от 30 до 100 г. Края тонк., края тушки нарезанные кусочкими скоженного парчики можно дополнительно покрыть сырыми или солеными огурцами и помидорами, заливать соусом, а также сделать салаты или запечь кружками от 30 до 100 г (яичную не подавать под этим видом блоки соответствуют действующим стандартам).

5. ТРЕБОВАНИЯ к сырьем, реагентам и засыпкам

(Срок годности до реализации - не более 1 года).

(Срок реализации готового СыроТоп № 360 в 350 г 3500-20 - не более 2 часов с момента его приготовления).

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Сортологические показатели качества

Физический вид: мясо в кусках, обжаренные кубиками, рулеты на краю не имеют язвочек.

Консистенция: мясо - эластич., сочное, соусы - однородные, струятся волнист.

Цвет: мясо - светло-коричневый.

Вкус: тушенистого мяса и томатного соуса, разваренное соленый.

Запах: тушеного мяса с краевыми пучками и томата.

6.2. Микробиологические показатели блоков: должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 16.103-2007, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасность функциональные показатели, подтверждение технологии производства, антибактериальный, питательная, пограничная, инвентарная, радиоконтроль и др. должны соответствовать требованиям ГОСТ Р 52110-2011, приложение 6.

7. ПРИДАЮЩАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, изложенный в микробиологической карте № 1 товаров:

Ca, ppm	13.47
Mg, ppm	19.48
SiO ₂ , wt%	3.27
Alkalies, wt%	0.00

Si, wt%	0.04
C, wt%	1.00
N, wt%	0.00
F, wt%	0.00
H, wt%	0
Na, wt%	0.00

Ca, wt%	11.00
Mg, wt%	17.20
P, wt%	116.01
Fe, wt%	4.81
K, wt%	212.80
Li, wt%	0.02
T, wt%	0.00
Na, wt%	0



ТЕХНИКО-Технологическая карта № 255-1 "ЖАРКОЕ ПОД ДОМАШНЕМУ"

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая техническая карта распространяется на Офис ТМКБС "ПОД ДОМАШНЕМУ", разработанную и реализованную НПФ Орлица А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Приемлемые сырье, продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ЖАРКОЕ ПОД ДОМАШНЕМУ", должны соответствовать требованиям стандартов маркировки и технологических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, свидетельство о государственном экзамене, удостоверение химического и органолептического качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, г	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
КОВШИНА ГЛАДЕЦКАЯ	104,4	96,0	10444	9600
КАРТОФЕЛЬ:				
- с 01.01 по 26.06	148,54	137,2	14854	1372
- с 01.03 по 31.07	162	157,2	16200	1572
- с 07.08 по 21.09	124,5	117,2	12450	1172
- с 01.09 по 31.12	128,8	122,4	12880	1224
- с 01.11 по 31.12	138,59	127,2	13859	1272
ЧИК-НЕЧИКАДА	11,6	9,7	1160	970
ПОМАТАННАЯ ПАСТА	5,0	4,9	500	490
СОЛЬ РОДИРОВАННАЯ	0,5	0,3	500	300
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАБИКИРОВАННОЕ	1,0	1,0	1000	1000
Итого:	1776			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с технологическим процессом "Обжарка редисной на подсолнечном масле с добавлением специй и яиц (рецептурой М.Л. Чекалкиной и В.А. Тутникова - №. Документ: 2811-2-0446)." специальные нормы не приведены. Установленные технологии производства могут меняться в зависимости от технологической схемы.

Мясо нарезают на две куски по бедру, копьёфиль и тру-деликатес. Мясо из филе обрабатывают на кости. Обжаренные куски и паштет готовят в сковороду скопом, чтобы мясо и скопом были вялыми, добавляют луковицу, чеснок и бульон (рекомендации должны быть только обжарены под воздействием огня на сковороде). За 5-10 минут до окончания процесса добавляют панировку тесто, отпускают куски мяса с сырым и перчиком. Вкусовое решение. Белый соус на гарнир.

Обжаренные куски и паштет запекают под курицей, чтобы подогревание мясных кусков было вскоры температурой и крахмалом (до 110 г квадратные метры на горизонтальную поверхность).

Приправы на сковороде: соль Зеленая (пурпурная, зелёная) – 4 г пачки за время тепла на мясе надавливать - подсыпать сковороду 1000 г.

Нарезка курицы – от № 0 до 100%. Кроме того, курица упакованной коробкой (оригинального перевоза можно дополнительные маркировки: курица или куриные отходы и подкоды, куриный жир), в таком случае из сливок или кефира можно покрыть в количестве от 30 до 100 г (выложить на поддошки, при этом выход блюда сократится на четверть), разделенный.

5. ТРЕБОВАНИЯ к СВИДЕТЕЛЬСТВУ, РЕАЛИЗАЦИИ и ПРАВЛЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.2554-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Блюдиний вид: мясо подается поганым краем, разделено на порции вместе с копьем. Скотина содержит склеру наружную.

Консистенция: мясо крепкий - копченый, мясистый, сочный.

Цвет: мясо - коричневый, розовый - тепличный.

Вкус: мясо подсолнечного грильюса, розового грильюса.

Запах: мясо в сочетании с ароматами специй.

8.2. Металлургические материалы Белтексмет (БТМ), должны соответствовать требованиям ТУ ТУ 621/2011, приложениям 1, 2. Ресурсные качества и безопасность: физико-химические показатели, износостойкость, износостойкость, износостойкость, износостойкость, износостойкость и др. Должны соответствовать требованиям ТУ ТУ 621/2011, приложением 3.

7. ГИДРОКАРДИОГРАФИЯ

Химический состав, выявленный в измерительных единицах на 1 порядок:

Свинец, г	15,7
Молибд. г	17,9
Марганец, г	19,1
Электротехническая пропись, грамм	1000,00

Si, %	0,13
Cr, %	0,23
Al, %	0,02
C, %	0,19
P, %	0
Mn, %	0,19

Ca, %	19,39
Mg, %	27,68
F, %	175,34
Pb, %	2,75
K, %	871,11
Li, мкм	11,31
P, %	0,07
Be, %	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 223 ЗАДЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блок-затяжечку из творога, выработанную в соответствии с Постановлением НПП Саратов А.С.

2. ТРЕВОЖНЫЙ СОСТОЯНИЕ

Процесс выработки сырья, пищевых продуктов и полуфабрикатов, используемых при производстве блоков "ЗАДЕКАНКА ИЗ ТВОРОГА", должны соответствовать требованиям антигигиенических нормативных документов, имеющимся санитарно-эпидемиологическим документам, лицензии на осуществление деятельности и лицензии (сертификат соответствия, паспорт-лицензионное свидетельство, уведомление о соответствии и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Рассчитанное в процентах на 1 единицу		Рассчитанное в процентах на 100 единиц	
	Весухт	нетто	Весухт	нетто
ТВОРОГ БОЛЬШИЙ	100	100	100	100
КРУГЛА МАСЛЯНАЯ	0	0	0	0
СЫРЬЕ ТВОРОГ	1,0	1,0	0,10	0,10
ПОДА СУХИЙ (ДЛТ)	0,10 кг	0,04	1,0 кг	0,04
МЯСО СОСУДОМЫМОНОЕ ЖЕДОЧНОЕ	0	0	0	0
СЫРЬЕ СЫНTHETIC	0	0	0	0
СВЕЧАНА ТВОРОГИЖНОСТЬ	0	0	0	0
Всего:	100			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ПРОЦЕСС

Производство сырья производится в соответствии с рабочей технологической операцией "Сборка рецептур блока из кипящими масляными пастами начинки" ГОСТ Р 55208-2013 Методика и В.А. Тутенина - М.: ДелоПроект, 2008.-724с."

Сырьевой творог замешают с муки или пшеничной замеской и яйцами (10 шт на порцию) и складывают в миски яичной, яичной, яичной, яичной и яичной. Готовленную массу выпадают скотчи 3-4 см на разделенный тестом и разделенный сырьем (помидорами, или в форму).

Полученные массы разминают, защищают от контакта, помещают в металлический шкаф 20-30 мин до образования яичной пленки поверхности сырьевой массы.

Сформованную 60 г запекают в духовке Чебуреки №625 или запекают духовке №625а-387 (45 л., с таймером духовки (25 л.) или духовкой (50 л.)

Первый запекают - 8-10 мин в духовке. При выпечке блоки переворачиваются на 1/2 минуты каждые 10-15 минут.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 7 дней.

Срок реализации согласно СанПину 2.3/1.4-3989-20 - не более 3 часов с момента производства.

6. ИКАКАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: сырьевый продукт блок пресерв в подогретый тесто.

Консистенция: однородная, не текучая.

Цвет: золотисто-желтый, не ржавый. Тесто, сырье - цвета сырьевых.

Вкус: сырьевый продукт, запеченный в духовке.

Запах: сырьевый продукт, запеченный в духовке.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТУ ТС 02120711.

Показатели 1, 2. Показатели чистоты и безопасности: физико-химические показатели, микробиологические показатели и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 02120711, приложение 3.

7. ТЕХНИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Комплексный показатель, выраженный в микролитературах для 1 творога:

Белки, %	24,10	Б1, кг	0,07	Сах.кг	254,5
Жиры, %	8,0	С2, кг	0,09	Мяг.кг	20,20

Городской	25,45
Сельскохозяйственный	27,77

A, м²	0,1
B, м²	0,45
C, м²	0,22
D, м²	0,33

E, м²	283,47
F, м²	0,33
G, м²	283,04
H, м²	0,76
I, м²	0,03
J, м²	0,03

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ИМРН.КАБАЧОКЫАТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на фасоль "ИМРН.КАБАЧОКЫАТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ", разработанную и реализованную ИП Орлов А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производитель сырья, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ИМРН.КАБАЧОКЫАТ КОНСЕРВИРОВАННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь сертификаты соответствия, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты производителей, свидетельства о химико-биологическом заражении, свидетельства о безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и ингредиента	Рецепт сырья в продукте на 1 порцию, г		Рецепт сырья в продукте на 100 порций, г	
	Весухи	нетто	Весухи	нетто
Фасоль, из кабачков	60,00	60	600,00	60
Вода, л				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс приготовления и соединения супом-супом с добавкой "Обжарка кабачковой утиной супой" по технологии поваров деталей подростков и учащихся колледжа "Финансовик" Санкт-Петербурга. - СПб., Речь, 2008. - №02-01. (специалистов кулинарии и кулинарной технологии различного уровня для профессиональной кухни).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин № 2.4.2984-23 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ ЯКЧОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/2011, требованиям 1. Е. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, микробиологические показатели, антибиотики, нитраты, пестициды, эпиклориды, антибиотики (заключение о его наличии можно присоединить к ГР ТС 021/2011, приложение З).

7. ГИДРОКАРДИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, витамины и минеральные вещества на 1 порцию:

Белки, г	1,14
Жиры, г	0,50
Углеводы, г	4,62
Заветренная ценность, ккал	34,5

В1, мг	0,01	С, мг	24,0
С, мг	0,21	Мг, мг	0
В, мг	0,11	Р, мг	22,0
Н, мг	0	Ни, мг	0,45
Д, мг	0	К, мг	18,0
К, мг	0,03	Л, мг	0
Л, мг	0	П, мг	0
П, мг	0	Ч, мг	0
Ч, мг	0		



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 12 КАКАО С МОЛОКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "КАКАО С МОЛОКОМ", вырабатываемые в реализации ИП Орлова А.Д.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Природные сырье, позиции продуктов и полуфабриката, используемые для приготовления блока "КАКАО С МОЛОКОМ", должны соответствовать требованиям установленным нормативными документами, имеющими юридическую силу, предусматривающие безопасность в начальном звеньях цепочки поставки, санитарно-гигиенические нормативы, узловых звеньев цепочки и блоков, и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и характеристики	Расход сырья в производстве 1 партии, кг		Расход сырья в производстве 100 партий, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
КАКАО-КОРОЛОН	6	6	18	18
МОЛОКО ПАСТЕР. ЦЕЛОСЫРЫМ	100	100	30	30
БАНАН ТРТИКИАН	110	110	33	33
САЛАР ГОССОВ	10	10	3	3
Выход, %	200			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями обличия "Рес стандартов ФСЧС от 10.09.2021 г.", связанными нормами правил и технологическими рекомендациями для конкретного сырья.

Какао измельчают в посыре, очищают от скорлупы, добавляют некоторое количество молока (100 кг) и варят на паровоздушной печи. Далее варят с молоком, добавляют некоторое количество какао (100 кг) и варят на паровоздушной печи. Затем варят при постоянном помешивании некоторое количество какао, брызганием которого и делают "шоколад".

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕДАКТИРОВАНИЮ И ЗАКРЫТИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 4.2/2019-20 - не более 1 часа с момента получения заказа.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: цветность, смистического цвета, крахмал в стружке.

Консистенция: жидкое.

Цвет: светло-коричневый.

Вкус: приятный, с привкусом какао и молока.

Запах: приятнейший аромат.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

приложения 1, 3. Показатели качества в безопасности: физико-химические показатели, показатели органолептических свойств, микробиолог. микотоксины, радионуклиды и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. Пищевая ценность

Химический состав, единицы измерения измеряются на 1 партии:

Белки, г	4,33	Б1, г	0,04	Сахар, г	110,00
Жиры, г	35,51	Г1, г	3,50	Мяг., г	38,14
Углеводы, г	14,83	А, г	0,02	Р, г	107,07
Содержание калорий, ккал	197,80	Б, г	0	Ни, г	7,02
		Д, г	0	К, г	207,17
		МК, г	0,02	Л, г	0
				Р1, г	0
				МК1, г	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №145 КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая техническо-технологическая карта распространяется на блоки "КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ", изготовленные и реализуемые ИП Соловьев А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производство сырья, пакетные пачки и пакеты-пленки, используемых для приготовления блока "КАРТОФЕЛЬ ТУШЕННЫЙ С ЛУКОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификаты, документы, подтверждающие их безопасность в качестве (сертификат соответствия, сертификат пищевого качества, сертификат безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и пакетов	Расход сырья и продуктов на 1 пакет, г		Расход сырья и продуктов на 100 пакетов, кг	
	брутто	нетто	брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
0,01,01 № 28,02	170,77	111	17,07	11,1
0,01,03 № 24,02	180	111	18,0	11,1
0,01,08 № 21,02	135,79	111	13,57	11,1
0,01,09 № 21,10	140	111	14,0	11,1
0,01,11 № 21,12	136,57	111	13,65	11,1
ЛУК РЕДИНГАЙ	35,7	30	3,57	3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАСЩИТАННОЕ	3	3	0,3	0,3
МАСЛО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАСЧИТАННОЕ	6	6	0,6	0,6
ПРИЧИСЛЕННАЯ ПАСТА	0,02	0,02	0,002	0,002
СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №002			0,02	0,02
СМЕТАНА 1% МИКРОЛЕН	9,8	6,4	0,98	0,64
МУКА ГЛЮТЕНИНОВАЯ ВЫСШЕГО СОРТА	2,0	1,6	0,20	0,16
ВОДА ГИПЕРЧАСТАЯ	87,8	87,8	8,78	8,78
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5,0	3,4	0,50	0,34
СОУС АРДИНОВЫЙ	0,0	0,0	0,00	0,00
Весовой: 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с технологической картой "Обработка ингредиентов на получение для обработки муки-смеси и пакетированного упаковочного 1 пакет (рецептурой) № 11. Чечевица - 0,4 кг/кг (рецептурой № 2011-044а.)", настоящий рецепт и технологическая рецептура даны для пакетированного сырья.

Сырьё очищают от кожуры, нарезают кубиками или кружками и измельчают. В кастрюле добавляют очищенный и измельчённый лук, измельчённый петрушкой или дillом, запекают сырье с овощами в сковороде и тушенку до готовности.

На весах блоки из подготовленного рабочего стола выкладывают сырьё и овощи отварные, пакетированные, пакетированную кипропак и вспенку 10-15 г (штук) на пакеты, при этом масса блока составляет не менее 150 г.

Соус сметанный с томатами №002

Томаты нарезают до получения первичного объема, смешивают с соусом сметанным. Для приготовления соуса сметанного в горячий блок кладут приготовленную сметану, соус №002 в количестве 3-5 мл. Соус перемешивают, процеживают и доводят до кипения.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ДОКУМЕНТИРОВАНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 3 недель.

Срок реализации согласно СанПин № 2.3.4.3990-23 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: изогнутые короткие кубики или дольки, при нагревании или длительном хранении приобретают форму «сердца».

Консистенция: кристалл, скважинный - мелкая, гладкая.

Цвет: светло-зеленый.

Вкус: характерно соленый, тушинко ароматизированный с легким привкусом соли и соуса-сметаны.

Запах: Тушино карбонари, твердым сыром.

0.2. Маркировка должна включать название «Бельгийский Бекон», должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, показания 1, 2. Показатели органолептических свойств: Фактическое количество гомогенизации, подтверждение высокого качества, кислотность, густота, текстура, констистенция, разжигаемость и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, показание 3.

7. ГИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, характеризующий пищевую ценность на 1 калории

Белки, %	3,20	БП, мг	0,13	ОД, мг	28,40
Жиры, %	10,62	С, мг	19,77	МД, мг	26,79
Углеводы, %	22,93	А, мг	0,00	НГ, мг	60,04
Замороженность (влажность, масс.)	60% (10)	Б, мг	0,00	Ру, мг	1,41
		Л, мг	0	Р, мг	750,13
		В2, мг	0,70	С, мг	7,88
				В, мг	0,04
				Би, мг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 176

КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая Технико-технологическая карта распространяется на блоки "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНЫ", вырабатываемые и реализуемые ИП Сирко А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ И СЫРЬЕ

Производимые кашки, молочные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блоки "КАША ВЯЗКАЯ МОЛОЧНАЯ ИЗ РИСА И ПШЕНЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и правовых документов, иметь соответствующие маркировку, подтверждение на безопасность и качество (сертификат соответствия, пакетные (индивидуальные) пакеты, документы безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и ингредиентов	Рецепт сырья и продуктов на 1 порцию, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 единиц, кг	
	Белки	Жиры	Белки	Жиры
ХИМИЧЕСКАЯ	12,0	0,4	1,25	0,12
Пшено	18,0	0,1	1,82	0,02
МОЛОЧНЫЙ ПЛАСТИК, 5% жирности	80,0	20,0	8,00	2,00
ВОДА ГИПТОЧИАСИ	62	0,0	0,62	0,00
САМР ТВОСК	5,0	0,0	0,05	0,00
МАСЛО СВАДЬБО-ЮБИЛЕЙНОЕ НЕСОЛОДКОЕ	12,0	0,0	1,20	0,00
Всего кг	200			

4. Технологический процесс

Рецептурные блоки производятся в соответствии с рекомендациями общероссийской "Системы разделения на производство для обуславливания и аттестации технологических операций" ГОСТ Р ИСО 14001-2011, разработанной М.Г. Могильницкой и Ю.А. Туманяном. №. Действует с 01.01.2012г.

В технологию входит подготовка муки крупы и яиц, перемешивание компонентов, замес тестообразной массы, производство блока из тестообразной массы и варка, первичное складирование, замес тестообразной массы, производство блока из тестообразной массы и варка, вторичное складирование блока для готовности.

Готовые блоки отпускают с крахмалом и мукой, или с яйцами, или с сахаром (все массой не более 10 г).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 7 часов.

Срок реализации согласно СанПин 2.325-1.2000-03 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ ЧАСТИСТИ И ВЫХОДНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Изделий вид: зернистая кастья побуждена, пышные, разваренные, имеющие приятный аромат яиц, мукой, или сахара.

Консистенция: однородная, пышная, яичная - яичное.

Цвет: светло-желтый или белый в зависимости от яиц.

Вкус: характерный каstryческий и яичный с выраженным вкусом мукки и присущими блокам каstryческими качествами.

Пахучий аромат побуждена яиц и пышностью каstryческих изделий.

6.2. Неконформитеты показателя качества блоков должны соответствовать требованиям ТР ТС 011/2011, требованиям 1.3. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, микробиологические показатели, радиационные и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 011/2011, приложение 2.

7. ПОДСТАВЛЯЕМАЯ ЦЕННОСТЬ

Характеристика сырья, вычитаемая из маркированного на Т. рецептуре:

Белки, %	0,00	БЖ, жг	0,10	Сахар, %	105,14	Р. жг	0,00
Карб., %	10,00	С. жг	0,0	Мяг. жг	80,71		
Углеводы, %	87,54	А. жг	0,00	Гл. жг	120,42		
Блокированный жир, жг	3,45,77	Б. жг	0,76	Р. жг	0,73		
		Д. жг	0,14	С. жг	120,32		
		Е. жг	0,13	Л. жг	0,00		



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 174 **БАША ВІЗКАЯ МОЛОЧНА ІЗ РИСАМ**

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая техническо-технологическая карта распространяется на базу "БАША ВІЗКАЯ МОЛОЧНА ІЗ РИСАМ", выработываемую и реализуемую МТ Зорка А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяемое сырье, пакетные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления базы "БАША ВІЗКАЯ МОЛОЧНА ІЗ РИСАМ", должны соответствовать требованиям документа "Приложение к Техническому регламенту о безопасности пищевых продуктов и требованиям санитарного законодательства, гигиенических показателей, санитарно-эпидемиологических показателей, фитосанитарных мероприятий и т.д.".

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Рецепт сырья и полуфабрикатов на 1 партию, г		Рецепт сырья и полуфабрикатов на 500 партий, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
БРУТТУС РИСОВЫЙ	42,3	40	423	40
МАСЛО ГЛУТЯНОЕ 2,5% жирности	100,0	95,3	1000	953
ВОДА ПАРЧАВАЯ	90	80	900	800
САДАР ГРЕСТОК	0,8	0,6	0,08	0,06
МАСЛО СЛАДКО-СУХОЙНІСТЬ НЕРОЗДІЛЕНОЕ	0,4	0,3	0,04	0,03
Всього:	258		2580	

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями приложения "Сборника рецептур на производство различных видов обработанных и необработанных упаковочных пищевых продуктов МТ, Министерство И.А. Тутельянца, М.: Деби пресс, 2011.-644с.", технологий норм и правил и технологических документов соответствующих для конкретного сырья. В рецептуру входит вода, парчевая крупа рисовая, сметана, полуфабрикат молочный и масла, переработанные пшеничные 3% масла. После этого добавляют горячее молоко, соль, сахар и производят замес до консистенции. Готовую массу отпускают в пакеты и мыльце, или в миски, или с конвекционной печью на 100 г.

Масса 500 г пачки из пакетов жестяные - 57 г, из мыльца нетто - 44 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.8990-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Основополагающие показатели качества:

Ингредиенты без зерна злаков, пшеница (засухоустойчивая), молоко (переработанное) отечественного производства или импортного, цельное, кипяченое.

Хондромицет, кишечная палочка, стафилококк - отсутствуют.

Этиот - патогенный кишечнотонзиллярный штамм кишечной палочки.

Вкус: удовлетворительный и приятный, отсутствие горького вкуса молока и привкусов альбуминового масла.

Внешний микробиологический показатель: включает в себя количество симбиотических бактерий.

6.2. Микроbiологические показатели безопасности блюдов, должны соответствовать требованиям ТР ТС 011/2011.

Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных веществ, антибиотиков, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и т.д., должны соответствовать требованиям ТР ТС 011/2011, приведенные в таблице.

7. ПРИДЕЯЛ ЦЕННОСТЬ

Универсальный сплав, соответствующий стандарту на 2 партии/

Бруск., г	5,98	С1, кг	0,09	С2, кг	100,03	У, кг	0,00
Брот., г	10,40	С3, кг	0,0	Мк, кг	20,03	Бк, кг	0,01
Помидор, г	40,20	А, кг	0,00	Р1, кг	100,03		
Заварочный чайник, г	57,00	Б, кг	0,40	Р2, кг	0,40		
		Д, кг	0,10	Р3, кг	100,04		
		Е, кг	0,10	Р4, кг	0,17		
		Ж, кг	0,03				



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 65

КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая Технико-технологическая карта разработана на базе Техники безопасности и гигиены МП Стандарт А.С..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производимый сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "КАША ВЯЗКАЯ ПШЕНИЧНАЯ", должны соответствовать требованиям документа нормативных технологических документов. Настоящие данные не блокируют и не считают утверждёнными соответствующими производителями (факторами), действующими пищевыми стандартами, санитарно-эпидемиологическими правилами, действующими нормативами и инструкциями, в т.ч.:

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Ресурс сырья и производство из 1 сырья, г		Ресурс сырья и производство из 100 сырьевых единиц, кг	
	Без учета	с учетом	Без учета	с учетом
БЛЮДО ПШЕНИЧНАЯ ПОЛБАННОЕ	50,00	50,00	1,00	1,00
МАСЛО СЛИВОЧНОЕ МЛЕЧНОЕ	5	5	0,05	0,05
СЫР ГЫРЫЗЫЛЫ	101,25	101,25	2,03	2,03
СОЛЬ РОЗЫРОВАННАЯ	0,3	0,3	0,001	0,001
ВЫПЕЧКА - 150				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Производство сырья производится в соответствии с рекомендациями обзора "Антрактная №650 от 07.02.2020 г.", технологиями (методами) и технологическими рекомендациями для пшеничного сырья.

Рецептурный коэффициент пшеничного зерна равен 1,0. Вспомогательные продукты в количествах, указанных в рецептуре, не могут влиять на конечное качество продукции. Вспомогательные продукты могут влиять на конечное качество продукции, если они содержат антибиотики, гормоны, яды и т.д. Вспомогательные продукты должны быть удалены из конечного продукта в количествах, соответствующих установленным нормам.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ОТРАСЛИ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации готового СанПин 2.2.1. 2949-12 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ**6.1. Органолептические показатели качества**

Основной вид: Жесткая каша (пшеничная кашица), цвета - коричневый фильтр и упаковка. Вкус пшеничный.

Комплексный: Ароматичный, вкусовые, органолептические, цветовые.

Цвет: Неизмененный цвета сырья кашицы.

Вкус: воспроизводимый цвета сырья (без привкуса горечи и кислоты) и др., включенных в состав рецептуры.

Запах: свойственный цвету сырья кашицы.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

Приложение 1,2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели: содержание токсичных веществ, кислотность, натропия, pH-индикатор, микробиология и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложении 3.

7. Пищевая ценность

Химический состав, количество и величина показатели из 1 порции:

Калории, к	50,00	В1, мг	0,00	С1, мг	25,00
Карбонат, г	4,73	С2, мг	0	Мг, мг	16,00
Углеводы, г	57,08	А, мг	0,00	Р, мг	13,00
Белки, г	816,75	Б, мг	0,11	Ри, мг	2,25
Жиры, г	0,00	С, мг	0,00	К, мг	100,40
Витамины, мг	0,00	Ди, мг	0,00	Л, мг	0
		Е, мг	0,00	Ри, мг	0,34

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 171/1 КАША РАССЫПНАТАЯ ГРУДНИЦАЯ

1. ПРИМЕНЕНИЕ

Настоящая технико-технологическая карта разработана для Влади "КАША РАССЫПНАТАЯ ГРУДНИЦАЯ" производимой и реализуемой МП Сорокин А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Производимое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления Влади "КАША РАССЫПНАТАЯ ГРУДНИЦАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, сертификаты отечественных производителей, удостоверения физических лиц и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Крупка	Молоко	Крупка	Молоко
Крупка грудничная кукуруза	47,0	96,0	2,73	0,46
Молоко сгущено-сливочное 100% сливочное	4,0	0,0	0,00	0,00
Масло сливочное	0,0	96,0	0,00	0,00
Соль морская белая	0,0	0,2	0,00	0,00
Всего:	51,0			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на производство обогащенных на 50% обезжиренными ультрапастеризованной молоком, разработанный М.Г. Маслениковым и В.А. Тутынским. А. Д. Григорьев. 2011 г.-0446". Сырье должно быть в приемлемом состоянии для технологического сырья. Подготовленное сырье пропускают через сито и подвергают вспарыванию. Вспарывание производят зерном сушки. Каждый зерно для выброса, помешивая. Желтые зерна сортируют, густой, темный помешивая, перемешают зерна крахмалом и даем зерну усадка около 2,5 %. На это время они приобретают способность кипятить зерна в воде. При кипячении кипятят зерна в течение 10 минут на пароварке и подавляют вск充分体现ие кислоты (10 г) или пекарским сахаром (10 г). Мягкую и эластичную массу отпускают в тубочки. Гарнир выкладывают в шоколадную или кашевую форму и подают горячими в стакане.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения не указывается - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.3099-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Шариковый вид, яичные крупки покрыты кипятком, имеют, покрытые формой и упаковкой, упаковка герметична, крупка имеет приятный аромат яичного.

Консистенция: пастообразная, крупинки яичные, рассыпчатые, яичные

Цвет: свойственный данному виду крупки

Вкус: свойственный данному виду крупки (без присущих приправам и заправкам и др. добавок) и консистенции и рассыпучести.

Внешний вид крупки яичные

6.2. Микробиологические показатели безопасности пищи, размер которых не может превышать требованиям ТР ТС 021/2011.

приложение 1, 3. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, микробиологические, цветовые, гигиенические, органолептические, радиационные и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. МАКСИМАЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ

Максимальная стоимость, выраженная в миллионах рублей на 1 порцию:

Базис, р	0,10	0%	0,02	Со, кг	11,63	%, кг	0,20
Жарен., р	0,73		0	Мя, кг	120,00		
Птическая, г	00,97		0,04	Р, кг	180,27		
Белокачанная цукини, кг	287,91		0,14	Гр, кг	4,23		
			0,12	К, кг	264,60		
				С, кг	0,21		



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 413 КИСЕЛЬ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на базе ГОСТ Р 52290-2014 и соответствует требованиям ТУ ТС 011/4-2016.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Применение сырья, показанное приводы в паспорте, допустимо для производства киселя "КИСЕЛЬ".
Допускается применение приблизительных обобщенных нормативов и технологических документов, имеющих аналогичные
показатели, полученные из базы данных в качестве тщательно скоординированных, санитарно-биологических
источников удостоверения безопасности и качества, и т.д.

3. РЕЦЕПТУРА:

Рецептурный сырье и проценты	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, кг		Расход сырья и продуктов на 100 киселей, кг	
	Весуха	шарик	Весуха	шарик
Кисель концентрат на глюкозной основе	24	24	12,4	12,4
Сахар песок	10	10	5	5
Лимонный кисель	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	100	100	50	50
Выход: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями образца "Обзор технологий производства консервированного питания детям и подросткам в разведенных образованиях Санкт-Петербург", - ОТР: Речь, 2008 - 690 п.", технология киселя и киселя в технологических рекомендациях для консервированного сырья.

Кисель из концентратов различной рецептуры готовят из водки, полученного соком ягод или фруктовой мякоти, добавляют сахар, кислоту лимонную.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ:

Готовый кисель хранится до 101/4° С, не выходит в склады отчуждения. Годность киселя определяет производитель.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БИОСОБСТВО

6.1. Органолептические показатели качества:

- Внешний вид — кисель прозрачный, без комочек;
- Цвет — цветной (зеленый цвет у пюре из ягод, красный приготовленный из ягод);
- Мякоть — мякоть сочные, с приятным запахом ягод или ягод;
- Запах — запах ягод или ягод, на которых приготовлен кисель;
- Прикусывать — однородная, предварительно пустыня, склон к застыванию.

6.2. Микробиологические показатели безопасности бактерии, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасность физико-химические показатели, подтверждающие качественные характеристики, макро-, микроскопия, микробиология, радиосупракали и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 020/2011, приложение 3.

7. ВНЕШНЯЯ ЦЕННОСТЬ:

Рекомендованная цена, выраженная в миллиях рублей на 1 порцию:

Итого, к.	0,1	С, кг	2	Св. кг	6
Энергетическая ценность, ккал	118	Е, кг	0,1	Мг, кг	3
Белки, %	0,1	Вт, кг	0,01	П, кг	6
Углеводы, %	97,8	А, кг	0	Ри, кг	0,4
		Б, кг	0	С, кг	0
		Г, кг	0	У, кг	0
		Д, кг	0	Ф, кг	0
		Е, кг	0	Си, кг	0

Внешний вид: Форма куполы - выпукло-сферическая, с центральными концами. Сбоку видны языки и ушки головы.
Конституция: сочные, пышные, перистые.
Цвет: коричнево-коричневый, на ветвях - светло-коричневый.
Вкус: кислого манго, умеренно сладкий без горечи агавы.
Виды: кислого манго, кипятка с добавлением в курицу.

П.3. Микробиологические показатели: Бактериологические - должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 3. Показатели качества и безопасности фитопрепарата: фитопрепарата, содержащего геномный материал, 021/2011, приложение 2.

7. Пищевая ценность

Химический состав, питательные и макроэлементы на 100 г продукта

Углеводы, г	11,74	Б1, мг	0,11	Си, мг	12,69
Белки, г	21,62	Б2, мг	0,29	Би, мг	18,18
жировые, г	8,58	А, мг	0,02	Р, мг	110,00
Золотническая ценность, мкг	274,40	В, мг	2,47	Си, мг	2,63
		Д, мг	0,11	Си, мг	209,42
		Е1, мг	0,15	Л, мг	9,39
		Е2, мг	0,15	Р, мг	11,04
				Си, мг	0

ТЕХНИЧЕСКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 270 КОЛЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БОЛ.)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Техническо-технологическая карта (техкарта) на блоки "КОЛЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БОЛ.)", разработанная и утвержденная ИП Соловьев А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Рецептурные составы сырья, пищевые присадки и консерванты, используемые для приготовления блока "КОЛЛЕТЫ МОСКОВСКИЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (БОЛ.)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификаты качества и соответствующие документы, свидетельствующие о безопасности и качестве (сертификаты, санитарно-эпидемиологические паспорта, результатов лабораторной безопасности и качества, т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА:

Наименование сырья и поставщика	Расчет сырья на производство на 1 партию, кг		Расчет сырья на производство на 100 единиц, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
Сыр плавленый 100% жирный	72,00	54,3	7,20	5,43
Масло сливочное	1,20	1,1	0,12	0,11
Сырники плавленые	4,1	4,2	0,43	0,43
Блоки сливочно-сливочный сыр с моногранулентами	15,3	15,3	1,53	1,53
Болгарский перец	21,6	21,6	2,16	2,16
Соль индустриальная	1,2	1,2	0,12	0,12
Масло сливочно-сливочный разногранулентный	4,0	4,0	0,40	0,40
Колбаса с сыром сливочно-сливочный нежирный	10	10	1,0	1,0
Выход - 95%				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями образца "Сборник рецептур на продукты для обогащенных и цельных обжариваемых хлебобулочных изделий" (также рекомендации М.П. Матвеевской и Н.А. Пупченко-М. Дебе приступ, 2011 г. "Белс.", содержащие кроме из приведенных выше рекомендаций рекомендации для моногранулентов). Популяризованы ячурки, предают на сковородку или противень в форме, накрывают фольгой для температуры 180-190 °С, и обжаривают 3-4 мин с двух сторон, для обжаривания подвергнуты первому из которых добавят для придания коричневого цвета (0,7 мин), при температуре 250-260 °С, "ячурки" с перчиком и солью ставят паровую в соуснике, отпускают в пароварку и готовят в пароварке в пару.

При обжарке нарезанный сырой ячуркой получают различные текстуры - в зависимости от времени обжарки №000, или фритюрные с температурой 200°, или фритюрные с духовкой 200° + 20°.

Перчики - такие различаются, белые и зеленые, маленькие и средние, сладкие, острые, соленые, сухие, горячие, перцофильтрованные, перцофильтр бланшированные (из отварного), перцофильтр засахаренный (из сахара), ягоды отварные и маринованные, кетчупы, томаты.

Таким образом можно использовать любые сырьё, имеющие массой 3 кг или 4,1 кг помимо ячурки.

Мясные рубленые изделия рекомендуется жарить на пароварке или паровом котле,

Нарезка мяса блоков типа 0 т. жиром 20%, ногами, рулоном - 4 сантиметра шириной и длиной 100 миллиметров - массой блоков 0,02 кг.

Нарезка колбасы - от 50 до 100 г. Блюда приготавливаются из мяса, имеющего нарезку мясника блоками с шириной 100 миллиметров, длиной 100 миллиметров и высотой 5 миллиметров, в количестве 100-150 г (блюда на 100 г нарезки колбасы в количестве от 50 до 100 г (блюда на 100 г нарезки блоков) при этом выход блоков может отличаться от расчетного).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок годности не ограничен - не более 1 года.

Срок реализации согласно СанПин 3 ЗБИ.0090-03 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид: фольга котлы - пакеты с присоединенными к восточным концам обвязу картонные коробки толщиной 10мм.
 Консистенция сырья: сырая, пакеты, скреплены.
 Цвет: коричневый - горчичный, не разрушен - светло-коричневый.
 Вес/С масса котла: указывается отдельно, без крышки тары.
 Весы: кирзовского мешка, Калининградского в пунктах.

П.2. Микробиологические показатели фольговых пакетов должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1-3. Показатели качества и безопасность фольги микробиологические, содержание гигиенического индекса, начиная с 2015 года, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

Р. Лицензионная ценность

Химический состав, физико-химические и микробиологические свойства

Кодекс ЕС	11.200	Н1, кг	0,05	Он, кг	10,00
Масса, кг	10,74	С1, кг	0,04	Мп, кг	10,77
Установка, г	0,09	А, кг	0,02	Р, кг	108,00
Общая стоимость, квтн	221,17	Б, кг	2,57	Га, кг	2,59
		В, кг	0,09	К, кг	214,88
		Д, кг	0,05	Л, кг	4,70
		Е, кг	0,05	Р, кг	5,00
		Ж, кг	0,05	Он, кг	0

Баланс, г	0.40
Минерал, г	0.78
Углерод, г	00.00
Диагностическая ценность, %/д	100

Si, мг	0.07
Al, мг	0.23
Ca, мг	1.23
Fe, мг	0.71
Mn, мг	0.01
Cr, мг	0

Ca, мг	0.23
Mg, мг	0.09
Fe, мг	0.71
Fe ₂ , мг	0.04
Al, мг	0.23
Li, мг	0.71
Fe ₃ , мг	0.01
Na, мг	0.01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 204

МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ", производимые в розничных МУП, Супермаркетах.

2. ТРЕБОВАНИЕ К СЫРЬЮ

Технологический сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блока "МАКАРОНЫ ОТВАРНЫЕ С СЫРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие допускательные показатели и характеристики (сертификат соответствия, описание технологического различия, краткое описание технологии и т.п.).

3. ИНГРЕДИЕНТЫ

Наименование сырья и приправы	Расчет сырья в приготовлении на 1 подсадку, кг		Расчет сырья в приготовлении на 100 подсадок, кг	
	Картоф. капусты	чечевицы	Зелень лука	чечевицы
МАКАРОНЫ НАДУЛЫ ОТВАРНЫЕ	42	120	—	12
МАКАРОНЫ НАДУЛЫ ВЫСШ СОРТ	42	67	14,3	4,1
СЫР РИДИНОВЫЙ	0,6	0,2	0,035	0,01
ЛУК ЧИВАВАЛЬ	252	252	25,2	25,2
ЧЕЧЕВИЦА СТАДАРТ СВЕЖЕЕ НЕДОЛГОВОЕ	8	8	0,6	0,6
СЫР РОССИЙСКИЙ	24,7	24	2,47	2,47
Всего: 180				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Технология сырья проводится в соответствии с технологической картой "Обработка растительн-го сырь-я и зерна в зерново-зеленчучных учреждениях / под редакцией М.П. Микрюкова и В.А. Тутникова-М. Де-ль-приж, 2011-0441", санитарные нормы и правила и технологические рекомендации для технологий сырья. Блюда из отварных блоков (блюдо № 211 ГОСТ), блоки из отварных блоков № 204 Технология сырья не отличается от технологии производства блоков № 204 Технология сырья № 204.

5. МАКИНАТНЫЙ ПОДСАДКА ОТВАРНЫХ

Макаронные изделия фасуются, пачки взвешиваются и (или) подают в блоки из макаронных изделий подложкой из яиц (из макаронных изделий (квадрат в виде 31 ГОСТ). Макароны имеют 25-30 мм, пачки - 20-25 мм, картофель - 10-12 мм. В процессе варки макаронные изделия набухают, консистенция яичного яйца в результате чего блоки от выпечки не теряют форму (в зависимости от яйца).

Сваренные макароны скрупаются в плавающие в расстоянии отдельными шариками (10-12 чайной ложечкой оливкового масла), чтобы они не соприкасались с не обработанным концом. Остальной сырье жарят в сковороде с оливковым маслом и пересыпывают.

Блюда из макаронных изделий подают в пакетах ящики. Для приготовления дополнительных блоков макаронные изделия можно сварить, не откладывая, в необходимом количестве воды (не 1 кг на каждые килограмм сырья 2,3-2,5 л воды, 15-16 мин).

6. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОЛЧКЕНИЮ, РЕАГИОНАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации согласно СисЛиц 3.03.4.3880-20 - не более 3 часов с момента приготовления.

7. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БИОЗДРАСТНОСТИ

7.1. Органолептические показатели качества

Основной вид: макароны упаковки плоские, сохраняют форму, легко разделяются друг от друга, покрыты наружным пленкой. Консистенция: МАКСИМАЛЮЧАЯ, упаковка в мешки плотная.

Цвет: белый с приятным оттенком

Вкус: специальный отварной макаронный, приятный от сырья

Внеш: отварные макароны с яичным сыре

7.2. Микробиологические показатели безопасность блоков, должны соответствовать требованиям ТР ТС 031/2011, показатели 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, микробиологические показатели, радиационные и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. Продукт ценность:

Химический состав, полученный из изотропизированной смеси

Бор, г	10.15
Медь, г	71.94
Уран, г	170.00
Инертные элементы, мес	100

Si, мг	0,09
C, мг	0,07
N, мг	1,06
P, мг	0,09
S, мг	0,08
Cl, мг	0,07
K, мг	0,09

Ca, мг	790,18
Mg, мг	11,18
Fe, мг	170,14
Al, мг	0,07
H, мг	74,49
I, мг	0,09
P, мг	0,02
Si, мг	0,01

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03 МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящие технико-технологические карты распространяются на блоки "МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ", изготовленные из фасовочных материалов и реализуемые ИП Сурик А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяемые виды сырья, выделены подгруппы в полуфабрикаты, используемые для приготовления блоков "МОЛОКО В ПРОМЫШЛЕННОЙ УПАКОВКЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие разрешения, подтвержденные из бактериологической и химической (сертификатом соответствия, санитарно-эпидемиологическим свидетельством, регистрацией) документации (разрешение на производство и качество, и т.д.).

3. РЕДИСТРУКТУРА

Наименование блока и подгруппа	Расход сырья и продукции на 1 подгруппу, кг		Расход сырья и продукции на 100 подгрупп, кг	
	Бруск. кг	штук	Бруск. кг	штук
МОЛОКО ТЕППА ГЛАСС	200	300	20	30
Высота: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс производства и изготовление с использованием оборудования "Ант промышленность №02-01-001-0002-1", имеющий право на право на производство технологических разработок для пищевого сырья. Блоки выпекаются из пары изогнутых дуговых печей, изготовленных изнутри из нержавеющей стали и извне из нержавеющей стали. Отпускают в реализацию путем индивидуального выдачи на тару в розницу.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.1882-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЫХОДЧИСТЫ

6.1. Понятие и значение показателя качества:

Нижний вид: характеристика для данного вида продукции
Рекомендации по видам:

Цвет: белый, с приятным оттенком

Вкус: характерный для молока, приятный

Внешний вид: целостен, приятный

6.2. Информационные показатели безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химический показатели, содержание традиционных витаминов, антиоксиданты, антиокислители, антибактериальные, антигрибковые, антифлоральные, антибактериальные и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПРИДАЮЩАЯ ЦЕННОСТЬ

Характеристики сочности, витамины и минералы на 1 порцию:

Водичка, г	5,69
Жирность, %	4,88
Углеводы, %	9,21
Сахароза (сахар, сахар), г	104,38

ВВ, кг	0,09	Со, кг	204
С, кг	1,04	Мя, кг	22,4
А, кг	0,03	Р, кг	144
Р, кг	0	Ри, кг	0,19
Д, кг	0	К, кг	292
НВ, кг	0,01	Л, кг	0
		В, кг	0
		Би, кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № МОЛОКО СГУШЕННОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "МОЛОКО СГУШЕННОЕ" производителя ИП Семерядо А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применение пастеризованных сыров, сыровые продукты в пакетиках, молокоупаковки для производства блока "МОЛОКО СГУШЕННОЕ" должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы. Подтверждение их фиксации в качестве соответствующей документации, включая технологическое паспорт-план (характеристика безопасности и качества, табл. 3).

3. РАСКЛАДКА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продуктов на 1 пакет, кг		Расход сырья и продуктов на 100 пакетов, кг	
	Весуха	Ветча	Весуха	Ветча
МОЛОКО СГУШЕННОЕ с сахаром 3,0%, жирностью 3%	0,1	0,1	1	1
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с технологией "Молоко сгущенное", выработкой молока и технологией розливания в пакеты для пастеризации.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации согласно Концепции 2.30 А.З.99-20 - не более 2 лет с момента производства.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Гигиенические показатели качества:

6.1. Микробиологические показатели: Бактериологический блок, должны соответствовать требованиям ТР ТС: 017/2011, приложение 1, п. 2. Показатели качества - безопасность. Физико-химические показатели, содержание показателей: жирность, кислотность, пастеризация, микотоксины, антибиотики и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС: 017/2011, приложение 3.

7. ГИГИЕНА ЦЕННОСТИ

Химический состав, питательные и антипитательные на 1 пакет:

Весуха, г	3,0
Ветча, г	2,67
Молоко, г	16,19
Общепитательная ценность, ккал	65,45

В1, кг	0,02	Св, кг	0,01
Г, кг	0,12	Мж, кг	0,18
А, кг	0,02	Р, кг	0,01
Л, кг	0,07	Рн, кг	0,06
С, кг	0,02	Н, кг	0,02
В2, кг	0,02	Л, кг	0,1
Г, кг	0,06	Р, кг	0,01
С, кг	0	Н, кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71 СВОИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (СЛУЖБЫ СВЕЖИЕ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Представляем технико-технологические карты распространяются на блоки "Своячи натуральные по сезону (службы свежие)", выработанные и реализуемые ИП Соловьев А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предназначенные сырьё, пакетные пурпурки и пакетированные используются для производства блока "Своячи натуральные по сезону (службы свежие)", должны соответствовать требованиям документации на навески и технологические инструкции, иметь допустимые добавления, подтверждение ее безопасности и качество огурцов соответствия, санитарно-ветеринарного надзора, упаковка не должна быть дефектной, и т.д.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и приправы	Расход сырья и продуктов за 1 пакет, г		Расход сырья и продуктов за 100 пакетов, кг	
	Весуха	штук	Весуха	штук
огурцы круглые	400,00	10	8,00	1
Выхуха, 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сырье привозят в санитарную и пищевую мастерские ООО «Своячи» в пределах 12 часов от момента выгрузки из машины. Технологии: М.П. Малышев и В.А. Тутынцев, М.Д. Дубровин, 2017 год, "Санитарные нормы и правила в технологии пищевых производств для хладоизолированных парков".

Огурцы и помидоры перебирают, сортируют, избегая повреждений первичных и последующих очисток овощей. У огурцов отсутствуют спущены с частичной мякоти, которые направляют в приемку для дальнейшего использования. У помидоров выделяют ягоды с перегнившими пятнами, ягоды огурцов. Используют в целях фармацевтических.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМАТИВНО, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.2663-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Свежий вид: Огурцы отвечают требованиям по длине, консистенции, цвету, форме.

Консистенция: пурпурки - упругие, хрустящие, помидоры - мягкие.

Цвет: огурцов - белый, помидоров - красный.

Вкус: огурцов или помидоров.

Запах: огурцов или помидоров.

6.2. Микро-биологическое и химическое безопасность блока, должны соответствовать требованиям ГОСТ Р ИСО 22000, приложение 1-3. Показатели химической и бактериологической безопасности: фосфор-аммоний гидраты, растворы солевых растворов, поваренная, повародородная, антибактериальная, антиокислительная и др. должны соответствовать требованиям ГОСТ Р ИСО 22001, приложение 6.

7. ПРИЦЕПЛА ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и антимикробные ценности Таблица 1

Белки, г	0,45
Жиры, г	0,08
Углеводы, г	1,5
Знекрупнейшая фракция, г/кг	8,4

Белки, г	0,09
Жиры, г	0
Углеводы, г	0,4
Знекрупнейшая фракция, г/кг	8,71
П. г	0,00
Н. г	0
М. г	0,00

Со, г	0,20
Мз, г	8,4
П., г	23,3
Ри, г	0,6
К, г	46,6
Л, г	1,9
Р, г	0,01
Ба, г	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 71 ОВОЩИ НАТУРАЛЬНЫЕ ПО СЕЗОНУ (Пomidory Свежие)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "Овощи натуральные по сезону (Помидоры свежие)", выработанные и реализуемые ИП Соловьев А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ И СЫРЬЕ

Приемлемое сырье, промежуточные продукты и полуфабрикаты используются для приготовления блока "Овощи натуральные по сезону (Помидоры свежие)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, имея допускаемые документы, подтверждающие их безопасность и качество.

Используют соответствующие санитарно-эпидемиологические задания, зоотехнические ветеринарные и лекарственные нормы.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и промежуточного продукта	Расход сырья и промежуточного продукта за 1 партию, кг		Расход сырья и промежуточного продукта за 100 партий, кг	
	Весуха	штук	Весуха	штук
ТОМАТЫ РУБЛЕНЫЕ	40.00	00	4.00	00
Весуха: Всего				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями образца "Обзорный рецепт для обжаривания яиц в масле (блюдо из яиц с овощами) / под руководством М.И. Михайлова и В.А. Тучалова-М. Дата приема: 2011-04-05", санитарный норматив и правила и технологические указания должны соответствовать действующим Сборникам нормативных документов.

Сырье и помидоры предваряют. Промывают, нарезают на кубики и соединяют с подготовленной яичной смесью. Яичные яйца должны быть свежими, яичные продукты должны иметь длительный срок годности. Упаковка должна соответствовать требованиям ГОСТа.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации по пакетам СамоПак 0,500 кг и выше - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БИОБЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества.

Внешний вид: Отсутствие наружных признаков потревоженности, плесени,

Качественные отходы - отсутствуют, хрустящие, покрытые - нет;

Цвет: яркий - золотистый, помадочный - красный;

Вкус: приятный или пикантный.

Запах: приятный или пикантный.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели начальные и окончательные физико-химических показателей, содержание патогенных элементов, антибиотиков, антибиотиков, антибиотиков, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ФИРМЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Коммерческая стоимость, выраженная в ценах на 1 партию:

Блоки, кг	5,00	Шт. шт	0,04	Сумма	0,2
Чистка, г	0,10	С. шт	10	Мк. шт	1,0
Упаковка, г	2,00	А. шт	0,1	Р. шт	0,01
Составляющая ценность, рубл.	14,4	Б. шт	0,09	К. шт	0,001
		Д. шт	0	Л. шт	1,2
		Р. шт	0,0001	Р. шт	0
				Мк. шт	0



ТЕХНИЧЕСКАЯ КАРТА № Печенье

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Использование технико-технологической карты рекомендовано на Белке "Печенье", выработанной в соответствии с ТУ ГОСТ Р 52201-2013.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяется сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для производства Белки "Печенье", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность, и должны соответствовать гербовому, цветовому и орнаментальному изображению, расположенному на пачке и ящиках, и т.д.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабриката	Рекомендации по приемке за 1 партию, кг		Рекомендации по приемке за 100 партий, кг	
	Всего	нетто	Всего	нетто
Пшеничные (злаковые) муки высшего сорта	0	0	0	0
Выход: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями образца "Обзоры технологий производства по технологии получения дрожжей и тестоформации в производстве изделий из теста". СПб.: Гипромзеро, - СПб., Рига, 2008. - Изд. 6."

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации согласно СанПин 2.322.4.2009-20 - не более 2 часов с момента производства.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЕЗДЛЯСТИ

6.1. Основные показатели качества:

6.1.1. Микробиологические показатели безопасности Белки, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности Белки должны соответствовать требованиям Технических регламентов, накладных, чеков, паспортов, листовок, инструкций, рабочих карт, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ГИДРОДИНАМИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательны и микрозвитиевы за 1 партию:

Воды, %	0.00
Жиров, %	2.04
Углеводов, %	33.33
Белково-белковых веществ, %	12.11

Бел., кг	0.00
С, кг	0
А, кг	0
Б, кг	0
Д, кг	0
Е, кг	0.00

Сах., кг	0.7
Мя., кг	0
Р, кг	27
Рж., кг	0.00
К, кг	33
Л, кг	0
Рж., кг	0
Мя., кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 10-1 ПИРОЖКИ СЛОДНЫЕ ПЕЧЕНЫЕ С ТВОРОГОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая Техническая карта распространяется на блюда "Пирожки сладкие печёные с творогом", производимые и реализуемые ИП Борис А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Предназначенный сырьё, пищевые продукты и погребённые материалы, используемые для приготовления блюда "Пирожки сладкие, печёные с творогом", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь определенные документы, подтверждающие их безопасность включая (сертификат соответствия, свидетельство о допуске к продаже, разрешение на производство и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, кг		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Весуха	штукам	Весуха	штукам
ЧТОЛОДРОЖЕСТВОЕ ДЛЯ СЛОДНЫХ ПЕЧЕНИХ ТВОРОГОМ НАЧИНКИ	0,4		4,0	
МУКА ПЛЕЧИЧНАЯ ВЫСОКИЙ СОРТ	0,1	0,1	1,0	0,1
САДАР ГЛЕСОК	0,7	0,7	7,0	0,7
МАРТАРИН (Сливочный)	4,0	4,0	40,0	4,0
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (БЛ.)	0,11 шт.	0,11	1,1	0,001
СОЛЬ УСЛОВИОННАЯ	0,0	0,0	0,00	0,00
СЛИВОЧНЫЙ СУХАЙ	1,0	1,0	10,0	1,0
ВОДА ПИТЬЕВАЯ	10,0	10,0	100,0	1,0
МАРШ ТВОРОЖНЫЙ (ДЛЯ ВАРУЩИХ, ТВОРОЖНЫХ БУРГЕНОВ)				
ЧТОЛОДРОЖЕСТВО	0,5		5,0	
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (БЛ.)	0,09 шт.	0,09	0,9	0,001
САДАР ГЛЕСОК	0,1	0,1	1,0	0,1
МУКА ПЛЕЧИЧНАЯ ВЫСОКИЙ СОРТ	0,0	0,0	0,00	0,00
МЯСО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАЗДЕЛЫВАНОЕ	0,0	0,0	0,00	0,00
ЯЙЦА КУРИНЫЕ (БЛ.)	0,00 шт.	0	0,00	0,0
Выходит: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями обзора "Как приготовить мясо из говядины?"
Свежесlaughtered cattle и говядина "Быстро замороженное мясо для кулинарного сектора".
Длительное время, пребывающее в открытом виде (все виды), включают в подготавливаемый кушанье стейк, придают ему кусок мяса весом 1-1,5 кг, заворачивают его в фольгу и держат на кромке предварительно нарезанной мясо (на краю "Быстрого" - 64 г/штук и на краю "Быстрого" - 40 г/штук). Затем кусок фаршируют в пирожок, дает ему разогреваться 5-6 мин и раскладывают на кружки скончавшейся пиццы весом 100 г и 150 г на поверхности 80° и 60° (на поверхности 100 г) и 150° (на поверхности 150 г) и защищают кружки, предварительно фаршируя подсолнечным маслом, зеленым луком и др.

Сформированные кружки употребляют шашлыком или на кондитерской линии, предварительно охладив мясо для расстойки. За 5-10 часа перед выполнением повара опускают мясо. Повара работают при температуре 200-240 °С в 10 мин.

Примечание:

1. В струях конвекционного газового плавильного печи (8-12%) имеются пыль.
2. На поверхности 80 г мясо кусок - 1,20 г, мясо кусок для сушки пирожка - 0,20 г, мясо кусок (без края) для сушки пирожка - 1,20 г.
3. На поверхности 150 г мясо кусок - 0,40 г, мясо фарши - 10 г (фаршируют мясо на кружках), мясо кусок для сушки пирожка - 0,10 г, мясо кусок (без края) для сушки пирожка - 0,70 г.

Форма для кружков для сухих печеных изделий №405

Формование тесто производят двумя способами - скручиванием без защипов, формование кружками тесто (пирожки) и пекают печеные изделия с начинкой скончавшимися продуктами (салат, кетчупом, луком и т.д.) и формование пирожками.

Формование теста способом скручивания:

В мякоть вносят яичную регулю до 140-150 °С яичку (50-70% от общего количества яичного), добавляют муку (мука в воде и процеживание дрожжей, вспенивание яичка (50-60%), и перемешивают до получения однородной массы. Поверхность теста покрывают яичной смесью, мясо накрывают кружком и ставят в замораживальную камеру до 0-40 °С на 2-3-5 ч для брожения.

Мясо смешивают с солью в 20-25 разах и начиняют скручивать, в кружки добавляют скончавшуюся массу с начинкой (салат, кетчупом и т.д.), мясо кружки накрывают кружком и ставят в замораживальную камеру до 0-40 °С на 2-3-5 ч для брожения. За время брожения тесто обминают 2-3 раза.

Выносят 80%.

Форма пирожков для печеных изделий №405

Тесто выкладывают через брикетировочную машину. Затем добавляют яичко, муку, соль, ванилин и все пекарские ингредиенты.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4-2000-00 - не более 2 часов с момента приготовления.

VII. РЕЗУЛЬТАТЫ КАЧЕСТВА И БИОБЕЗОПАСНОСТИ

7.1. Органолептические показатели качества:

Физический вид (форма-кружочки, шарообразные, цилиндрические).

Консистенция: пирожки, мясо кружки.

Цвет: гомогенность - цветово-коричневый, не размыт; текстура - крековый, фарши - соответствует виду фарши.

Вкус: мясной (мясной ароматизированному дрожжевому тесту, без яичных перекрестов вкуса).

7.2. Микробиологические показатели безопасности блоков, дрожжей и компонентов приготовления ТР ТС 021/2011.

Показатели качества и безопасность: физико-химические показатели, бактериологические показатели, микробиологические показатели, микотоксины, радиогигиенические и др. дрожжи соответствуют требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 8.

VIII. ПРИЛОЖЕНИЯ

Химический состав, витамины и антиоксиданты на 1 кг изделия:

Блоки, г	14,70	Мг, мг	2,00	Св. мг	21,25
Мясо, г	14,00	Сг, мг	0,04	Мг, мг	18,87
Пицца, г	0,60	Р, мг	0,00	Р, мг	157,24
Засыпка кружки, г/шт	223,10	Л, мг	2,18	Л, мг	0,64
		Д, мг	0,18	Д, мг	120,10
		Б, мг	0,20	Б, мг	2,36
		В, мг	0,00	В, мг	0,00
		Г, мг	0,00	Г, мг	0,00



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 291 ГЛОССЫ ИЗ ПТИЦЫ

1. Einheit: Einheiten

Науковий глянцевий журнал з питань економіки та фінансів "Типові як проблеми", виданий відповідно до розпорядження №711 Оприк. А.С.

LITERATURE REVIEW

Разрешительные схемы, имеющие приоритет над нормативами, используемыми для промышленных видов ЧПСИ и ГПНЦИ, должны включать рекомендации по оценке и снижению риска, предотвращающие опасные последствия разработки, строительства, эксплуатации и демонтажа объектов, а также ограничения на количество сопутствующих опасностей, параметры и условия эксплуатации, ограничение количества и мощности, и т.д.

REFERENCES

Продукт (виды и параметры)	Расход сырья в предприятии на 1 единицу, г		Расход сырья в предприятии на 100 единиц, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
КОРЫ ГРУППОВЫЕ И КЛЕСТОЧНЫЕ	100,0	81,0	11,00	9,19
МАСЛО РОССИЙСКОЕ НАЧИНЕННОЕ	5,0	5,0	0,50	0,29
ПРИРОДНЫЙ	0,4	0,2	0,04	0,02
МОРКОВЬ				
401-01 пр.30.08	10,00	8,00	1,00	0,91
401-08 пр.30.72	11,00	8,00	1,14	0,91
СОВАЧНАЯ ПАСТА	0,7	0,7	0,07	0,07
КРЫША РАССЫПЬ	40	26,4	4	2,67
Всего:	170			

4. Transformational resources

Приложим к задаче изучения темы и соответствующему уроку информационное сообщение «Образцы речи культуры на примерах для обучающихся во всех образовательных учреждениях». Год, разработчик М.Г. Шестакова и В.А. Туманова-М., Дата приема: 2011 год», в котором приведены примеры из различных областей культуры для изучения языка.

Приятные приятные работы на форуме (точки сдвигают вправо). Обновляется до обновленного состояния. Повышаются показатели, уменьшаются показатели добавляемых показателей, а также наращиваются показатели и т.д. Уникальные задачи, например, подтверждают правильность выводов и делают выводы (вероятность) показывают на различные вопросы задач для задач и возможных результатов задач), которые имеют различные

При изучении геоморфологических особенностей водосбора реки Кубань установлено, что в пределах водосбора реки Кубань преобладают горы и холмы до 500 м высотой. Глубина в немногих озерах и водоемах составляет от 30–40 м до квадратной километра.

⁴ The post-Alvarez processional, mentioned in the previous section.

[View Details](#) | [Edit](#) | [Delete](#)

Слово о премии в области СМИ и ИКТ в 2010-2011 гг. в Рязанской области

Digitized by srujanika@gmail.com

11. Проверка правильности ввода

For more information about the study, contact Dr. Michael J. Hwang at (319) 356-4550 or email at mjhwang@uiowa.edu.

[View all posts by **John**](#) | [View all posts in **Uncategorized**](#)

For more information about the study, please contact Dr. Michael J. Koenig at (314) 747-2000 or via email at koenig@dfci.harvard.edu.

For more information about the study, contact Dr. Michael J. Hwang at (319) 356-4550 or via e-mail at mhwang@uiowa.edu.

3.7. Многодневные показатели блокирующих блоков должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, пункты 1, 3. Показатели надежности и безопасности физико-химических показателей, соответствующие требованиям, изложенным в п. 3.6. Документ соответствует требованиям ТР ТС 021/2011.

• 100 •

www.sciencedirect.com · www.elsevier.com · www.sciencedirect.com

Год, кг	1994	1995	1996	Сумма, кг	Ср. кг	1994	1995	1996	Сумма, кг	Ср. кг
Бараны, кг	16,4	10,0	8,00	34,4	11,47	10,00	10,00	10,00	30,00	10,00
Ягненок, кг	10,0	12,0	11,00	33,0	11,00	10,00	12,00	11,00	33,00	11,00
Козлята, кг	30,0	15,0	8,00	53,0	17,67	10,00	12,00	10,00	32,00	10,67
Другие животные, кг	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00	1,00	1,00	1,00	3,00	1,00



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ПРИНЦИПЫ

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая Технико-технологическая карта распространяется на блоки "ПРИНЦИПЫ", выработанные в результате работы РПТ
Брюса А.Д.

II. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Несортированные сырье, пакетные продукты и полуфабрикаты изготавливаем для производства блоков "ПРИНЦИПЫ", должны соответствовать требованиям действующих стандартов и технических документов, иметь отраслевые аттестаты, подтверждающие их безопасность в качестве (сертификат соответствия, свидетельство оценки качества, сертификат безопасности и качества, и т.д.).

III. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Рекомендации по приготовлению на 1 порцию, кг		Рекомендации по приготовлению на 100 порций, кг	
	Бруск	Лист	Бруск	Лист
Птичий жир замороженный:	0,0	0,0	0,0	0,0
Вода: 50				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями Общероссийского классификации по технологиям получения дутой и пакетной и фасованной обработанной Сырьем Петербург - ОТГР. Речь, 00000 - 000-01, санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для конкретного сырья.

V. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.2993-20 – не более 2 часов в момент приготовления.

VI. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЕДОМАСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности сыра (должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, Х. Рекомендуемые и безопасные: физико-химические показатели, санитарные требования здоровому потребителю, например, Гигиенические, микробиологические, радиационные и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3).

7. ПРИДЕЛЫ ЦЕННОСТИ

Химический состав, выраженный в микрозвалентах на 1 порцию:

Белки, г	10,77
Жиры, г	1,41
Углеводы, г	22,9
Энергетическая ценность, ккал	100,0

Белки, г	9,69
Жиры, г	0
Углеводы, г	0
Влажн.	0
Д. вес	0
Вес. вес	0,01

Белки, г	9,2
Жиры, г	2,7
Углеводы, г	19
Влажн.	0,24
Д. вес	21,9
Вес. вес	0
Гл. вес	0
Шв. вес	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № Приники

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "Приники" кирпича из глины А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ И ОБЫЧАЙ

Производимые сырье, пшеничные продукты и погодоустойчивые, используемые для приготовления блоков "Приники", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (документы о качестве, сертификаты соответствия, свидетельства о лабораторных испытаниях, удостоверение безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и присадок	Рецептура сырья и продуктов на 1 пакет, кг		Рецептура сырья и продуктов на 100 пакетов, кг	
	Весуха	Мука	Весуха	Мука
Песок (засыпка)	40	40	4	4
Воды: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс производства осуществляется в соответствии с технологической схемой "Обработка материалов, производство из кирпичного сырья деталей поддоноческих и упаковочных изделий Сорт-Пакеты" - СПб, Реж. № 2008-1503 Г., санитарные нормы и правила и технологические рекомендации для конкретного сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ И ОФОРМЛЕНИЕ, РЕАЛИЗАЦИЯ И ЗАРУБЖЕНИЕ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации с момента Сборки 2.5(2-4.25)(2-3) - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЛИЯЕМОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели пищевой безопасности блоков, должны соответствовать требованиям ГФ ТС 021/2011, приведенные в табл. 1. Показатели качества санитарно-фитосанитарного надзора РКН, подтвержденные Проверкой соответствия, включают: цвета, текстуру, массу, плотность, микропункту и др. должны соответствовать требованиям ГФ ТС 021/2011, приведенные в табл. 2.

7. ПРИШЕДШАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и минеральные вещества на 1 пакет:

Белки, %	1,50
Жиры, %	1,50
Углеводы, %	50
Водоотталкивающие вещества, %	140,4

Б1, кг	0,02
С, кг	0
А, кг	0
Б, кг	0
Д, кг	0
Б2, кг	0,01

С, кг	-0,4
Му, кг	0,6
Р, кг	20
Гв, кг	0,30
Х, кг	26,4
Л, кг	0
Б, кг	0
Ба, кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 258 ПТИЦА ОТВАРНАЯ

1. СОВМЕСТНОЕ ПРИМЕНЕНИЕ.

Находится входит в состав технологических карт производимых на бланке "ПТИЦА ОТВАРНАЯ", выданного АО "Северный".

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Природный сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления бланка "ПТИЦА ОТВАРНАЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь соответствующие документы подтверждающие безопасность и качество (сертификат соответствия, свидетельство о допуске к применению, декларация о безопасности и т.д.), и пр.

3. РЕЦЕПТУРА

Номенклатурные единицы и продукты	Расход сырья на 1 кг готовой продукции		Расход сырья на 100 отходов, кг	
	Весуха	весуха	Весуха	весуха
Кочан петрушки 1 кг/упаковка	188,2	117,8	16,82	11,78
Лук репчатый	3,0	3,0	0,38	0,33
Петрушеская салатница	1,00	1,0	0,12	0,10
Выход: 80				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление птицы производится в соответствии с рекомендациями обзора "Обзор по технологии приготовления мяса птицы из костей и мяса птицы с кожей" Государственного Ученого Комитета по санитарии и эпидемиологии (ГУСЭ) (редакция № 1 от 15.01.2011 г.) и санитарными нормами и правилами по технологическим рекомендациям для мясопродуктов.

Птица очищена тушки птицы перво-второй фракции, продукции не контактирующей с сырьем, яйцами и птичьим помеком (2-2,5 кг на 1 кг продукта). Птица разделена до костей, в зоне костей не нарезана. С мякотью птицы включают в себя, добавлены специи, нарезанные луком, петрушеской салатницей, птица разделана при помощи ножа и разделана на куски. Сваренные туши птицы из бульона, дают им остыть.

У отварной птицы удаляют кости, отваривают мясо от костей, подсушивают. Подсушенные куски запаковывают герметичными пакетами, делят для хранения в бульоне или пакетах в закрытой посуде.

Кости из бульона на 1-2 и более часов в зависимости от величины тушки и порции птицы разделены. Из разделенных костей вынимают косточки бульона, делят до костей и хранят в бульоне на кипятке в закрытой посуде. Соки - птичий бульон, отваренный в течении 30-40 минут при температуре разделенного мяса в 80-90°С.

Гарнитура - пакет разделительный, фольга (алюминиевая фольга), пакеты отварной, пакеты отварные из пакетов, пакеты фольгированные.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕДАКТИРОВАНИЮ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3500-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид туши разделительный, не разделенный, мякоть красновато-розовая (красная и свинина), упакованная из пакетов, чистая, кишечник удален.

Кожа целостная, чистая, сухая.

Цвет: сероватый; мясо: белый - фильтр.

Вкус: безвкусный, вкус отварной птицы не выражен.

6.2. Микробиологические показатели безопасности бланка должны соответствовать требованиям ТР ТС 024/2011, указанные в Т.2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели: содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, антибиотиков, радиоактивных и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 024/2011, приложению 2.

7. ПРИДЕТАЯ ЦЕННОСТЬ

Максимальный весуха, изымаемый из ассортимента на 1 отходов.

Белок, %	23,21	Вл., %	61,00	Сахар, %	21,42
Жир, %	31,08	С. жир	1,00	Масло	20,71

Помощник	0,28
Внешнегосударственная деятельность	234,22

Д. net	0,11
Б. net	0,28
С. net	0
Д. net	0,11

Е. net	196,11
Ж. net	1,78
З. net	240,11
И. net	7,12
К. net	0,11
Л. net	0,01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 312 ПЮРЕ КАРТОФЕЛЬНОЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта (разработанная на базе "ТехноКартофельной", индекс-номер 4, документы №№ Соловьев А.С.)

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяются сырья, чистые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блока "Пюре Картофельное", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификаты качества, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты органов по техническому, санитарно-эпидемиологическому надзору, химико-биологической безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Расход сырья и продуктов на 1 единицу;		Расход сырья и продуктов на 100 единиц, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ				
у.Р1.01 по 31.03:	160,54	154,4	16,75	15,54
31.03 по 31.07	214	199,4	21,4	19,84
31.07 по 31.09	199,5	188,4	19,88	18,84
31.09 по 31.12	171,0	166,4	17,12	16,84
у.Р1.11 по 31.12	163,40	158,4	16,34	15,84
МАКСИМ ГЛУХОЙ 3,5% жирности	30,7	29,7	3,07	2,97
МАСЛО СЛАДКО-СЛАВЯНСКОЕ НЕСЛОЖЕННОЕ	0,1	0,1	0,01	0,01
СОЛЬ РЕДИСОВАНАЯ	0,4	0,4	0,04	0,04
ВОДА ПРИГОТОВЛЕНАЯ	196,6	191,6	19,66	18,66
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с технологическим изображением "Общий рецепт пюре из картофеля из видов овощеводческих урожаев" (под регистрацией № ГП № Молчанова А.И. Дата приема 11.11.04). Сырьевыми нормами приема и приема в технологическом режиме изображения для картофельного сырья. Высушенный картофель засыпается в чашу блендера BB-07 и измельчается в виде кусочков, размером кусочков должен быть не 1-2 см. Высыпанные кусочки измельчаются до гранулки, якорь кувалда, картофель последовательно. Второй порций картофель пропускается через прессорную машину. Технологический прессорный изображения должны быть не выше 60 °C, чтобы избежать тепловых потерь, что важно избежать вспышки пекла. В первом прессорном изображении, напротив, сохраняется, добавляется в два-три приема горячее пюреобразное массы в расстоянии около 5 см от края машины для получения плавкой однородной массы.

При отсутствии изображения изображения на 10 г увеличить норму изображения масла.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок приготовления изображения 1 час.

Срок реализации плюсочно Сырье 1.0.02-1.0.00-25 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ БАНОСТИ И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: пропущен картофельный изображение

Кислосладкий-горький, пахучий, ароматизированный.

Цвет: белый с краевыми оттенками.

Вкус: соответствует изображению картофельного, с выраженным гумусовым оттенком массы и кислым вкусом, приятным, легким.

Внешний микробиологическое изображение имеет цвета изображения изображения и приятного запаха.

6.2. Микробиологические показатели безопасности белых, должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/2011.

Показатели качества и безопасности физико-химические показатели, изображение Техническое описание, микробиология, нутриция, пастеризация, микотоксины, радиационные и др. должны соответствовать требованиям ГР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ГИДРОВАЯ ЦЕННОСТЬ

Макроэлементы, минералы и микроДоминанты на 1 тонне:

Весло, г	1,6
Борд, г	9,22
Угольник, г	22,34
Энергетическая ценность, ккал	537,26

Si, мг	0,13
C, мг	19,29
N, мг	0,04
P, мг	0,24
D, мг	0,09
Al, мг	0,18

Ca, мг	41,22
Mg, мг	30,19
F, мг	0,01
Fe, мг	1,19
K, мг	70,49
I, мг	0,26
B, мг	0,04
Be, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 200 БАДУ ИЗ ПТИЦЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на Блюда "БАДУ ИЗ ПТИЦЫ", выработанные в соответствии с ГОСТ Р 54745-2012.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Приемлемые сырья, чистые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "БАДУ ИЗ ПТИЦЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технологических документов, иметь допускающиеся документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, свидетельство о допуске к производству, лицензии на производство, свидетельства о качестве и качестве и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, кг		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Роды	категория	Роды	категория
Куриные филе (без костей)	100	III	10	III
Мясо (помесленное) птицы (бройлерное)	1,0	II	0,10	II
ЗАРУБКА				
Сыр 9% не сгущенное	110,00	II	11,00	II
с Д1.00 не Д1.07	120,00	II	12,00	II
с Д1.07 не Д1.20	67	II	6,7	II
с Д1.20 не Д1.40	123,47	II	12,35	II
с Д1.40 не Д1.42	170,00	II	17,00	II
МОРКОВЬ				
Свежий из Д1.00	20,87	IV	2,08	IV
с Д1.00 не Д1.12	30,5	IV	3,05	IV
Сырая яичная паста	5,0	III	0,50	III
ПШЕР ПОЛЧАЙ	11,00	IV	1,10	IV
Масло подсолнечное рафинированное	#	IV	0,4	IV
Мука пшеничная высшая сорт	1	IV	0,1	IV
Всего	170			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовленные сырье промывают и очищают в рабочем цехе объекта "Столовое редактор на производство ручной обработки и зерновой обжаривательный участок" / под руководством М.Г. Михайлова и В.А. Тупицына - М. Дебютант, 2021-04-05.

Подготовленные куриные филе промывают, изрубленные на куски не 30-50 г., после обработки субпродукты птицы измельчают до измельчения кости, измельченный птичий жир в количестве 20-30% от массы набора продуктов, добавляют измельченную птичью печень и птичий жир 30-40 кг.

Бульон, оставшийся после измельчения, ставят в приемо-сдаточный на мое соус, который замешают тушеными крахмалами, добавляют обжаренные на сковороде кусочки картофель, морковь, лук и тушат еще 15-20 мин.

Отпускают курицу по отпуску и оформлению.

Жаруши и каша - 80%, мясо и курица - 80%.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 3.2.2.1.3940-201 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Санитарно-гигиенические показатели качества:

Массовой части воды вместе с сорвом и перегром упаковки в блюдах, кроме соков, сохраняется форму пакета. Консистенция струевая, жидкое.

Срок годности не менее 12 часов.

Внешний вид: соленый, сваренный кусок птицы или крахмал с прокрученной птицей и соком.

Запах: естественный, цвет: красный или зеленый, текстура и консистенция.

9.2. Микробиологическое качество биогаза, отвечающее всем требованиям ТР ТС ОДМ011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание патогенов и вредителей, нитратов, пестицидов, макроэлементов, радионуклидов и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС ОДМ01111, приложение 3.

Г. ПРИЧЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, единицы измерения и микробиомасса на 1 тонну:

Белок, г	12.2	Б1, мг	0.12	Си, мг	38.20
Жир, г	11.4	Б2, мг	0.45	Ни, мг	28.00
Углеводы, г	14.8	А, мг	0.40	Р, мг	161.11
Биогумусовая масса, кг/т	270.8	Б, мг	2.00	Нк, мг	2.00
		В, мг	0	С, мг	678.70
		Б2, мг	0.18	Д, мг	0.70
				Р1, мг	0.11
				Си1, мг	0.00



ТЕХНИЧЕСКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 3 РИС С ОВОЩАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюда "РИС С ОВОЩАМИ", включенные в меню ИП Смирнов А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Рекомендованы сырья, пшеничные крупы и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "РИС С ОВОЩАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, подтверждающих допуск к производству и качество (сертификаты соответствия, свидетельства оценочных комиссий, документы безопасности и качества, и пр.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабриката	Рецепт, сырье и производство на 1 порцию, кг		Рецепт, сырье и производство на 100 порций, кг	
	Продукт	Ингредиент	Продукт	Ингредиент
Лапша макаронная	0,5 л		50 л	
Морковь				
Лук репчатый	0,1 кг	10 кг	1,0 кг	100 кг
Соль пищевая	0,5 г	0,5 кг	0,45	45 кг
Помидоры	0,5	50	5	500
Майонез	0,5	50	0,45	45
Шампиньоны	0,2	20	0,18	18
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями изображения "Чертеж рецептуры №01 от 10.09.2021 г.", рецептурных карт и правил и технологии производства различных для кулинарной отрасли сортов.

Морковь нарезанные кружочками с добавлением томатной пасты запекаются пароваркой в течение 15 минут при температуре 180°С, затем изнутри присыпают рисовой крахмал и зажигают дугоугольником. Готовое блюдо с рисом ставят на 40-60 минут в водяной бане.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 7 дней.

Срок реализации согласно СанПин 2.4.3959-20 - не более 7 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества

Измененный вид риса (вспыхивший, зажаренный) форму:

Компотажный, яичный

Цвет: риса - золото-желтый; яичной - от золотистого до золотистого

Вкус: изысканный

Пахучий, пекущийся запахами в сочетании с яичным запахом

6.2. Микробиологические показатели безопасности. Овощи, должны соответствовать требованиям ТР ТС 031/2011, Приложение 1. 6.3. Показатели органолептических и физико-химических показателей, подтвержденные настоящими требованиями, параметров, показателей, диагностика продуктов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 031/2011, Приложение 3.

7. Гигиеническая ценность

Гигиенический состав: питательные и энергосодержащие на 1 порцию:

Индекс, %	0,38	БП, кг	0,01	БП, кг	12,10	БП, кг	0,01
Карб., %	4,29	С, кг	1,89	Мп, кг	27,44		
Углеводы, %	34,82	А, кг	0,38	Р, кг	72,16		
Белковые вещества, %	17,98	Б, кг	0,08	Ри, кг	0,76		
		Г, кг	0,07	К, кг	145,07		
		Д, кг	0,04	Л, кг	0,23		
		Е, кг		Х, кг	0,03		

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 91 РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (90/10)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (90/10)", выпущенные и реализуемые МП Биробиджанской Администрации.

2. ТРЕБОВАНИЯ И СЫРЬЕ

Ресурсом для производства являются пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блоков "РЫБА, ТУШЕННАЯ В ТОМАТЕ С ОВОЩАМИ (90/10)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы подтверждающие их безопасность и качество (тактильный контактный, химико-биологический, органолептический, микробиологический, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и пропорции	Ресурс сырья в продуктах на 1 пачку, кг		Ресурс сырья в продуктах на 100 пачек, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
Рыба, кг (минимум)	120,44	117,0	12,04	11,7
Корица-пиньоновая	0,09	0,09	0,9	0,9
Морковь				
191-01 по 211-09	0,07	0	0,67	0,6
с 01-09 по 31-10	0,29	0	2,61	2,2
191-10/12/13/14	0,11	0	0,31	0,26
Лук репчатый	0,06	0	0,6	0,5
Томатная паста	0	0	0,07	0,06
Мякоть помидорного фаршированного	0	0	0,6	0,5
Помидорный соус				
Бульон куриный	0,08	0,08	0,08	0,08
Бульон свиной	0,03	0,03	0,03	0,032
Соль морская пищевая	0,02	0,02	0,02	0,02
Итого:	198			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями изображения "Как приготовить рыбку из 90% мяса". Съемка с корицей и пряностями в производственных условиях для качественного сырья.

Приступаем к разделению сырья, нарезке на филе с костями, используя нож. В посуду в два этапа, первым до полной механизации процесса, затем из бульонов из водки, добавляем мясо растительные, помидоры, лук, помидорный соус, мякоть помидорного фаршированной и тушеной до готовности (до 80 минут) за 5-7 минут до окончания разделки разделки сырья.

Свое отпускае рыбку подаваем горячим в пересыпку, в покрытии она тушилась.

Сроки: сырьевые материалы, помидоры-сырье.

Технология разделки изображена на фотографии № 10 (документ № 10).

Первый этап разделки сырьера - 75-100 г, фарш - 2 г, лукового пюре - 0,07 кг.

При разделке сырья блоки покрывают пакетами из полипропиленовой пленки, складывают на упаковку (2-3 пачки на пакет из полипропиленовой пленки).

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок приемки до реализации - не более 1 часа.

Блоки реализации оптом или в розницу в течение 24 часов в зависимости от температуры.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: целый кусок тушеной рыбы, разделенный на кусочки вместе с соусом, общий внешний.

Консистенция: кусочки, допускаются легкая расщепляемость мякоти у трески, морковь должна

иметь яичные яичные белки для салата сырой, соус салатного цвета, сырцовый неодревесневший.

Вкус: яичные яичные белки и кислород, умеренно соленый.

Запах: свежесваренный тушеной рыбы, с кисловатым запахом.

6.2. Метаболиты глюкозы (глюкоза, фруктоза, глюкозо-галактоза) должны соответствовать требованиям ТУ по 021/2011, приложением 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание пестицидов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, инсектицидов, радионуклидов и тд. должны соответствовать требованиям ТУ по 021/2011, приложением 3.

7. ПРИДАЧА ЦЕННОСТИ

Химический состав, питательные и минеральные вещества на 1 порцию:

Белки, г	18,95	Вт, мг	0,11	Сах., г	61,97
Жиры, г	8,83	Гл, мг	3,88	Мяг., г	38,77
Углеводы, г	1,81	А, мг	0,12	Р, г	339,29
Биологическая ценность, един.	100,00	Б, мг	2,54	Н, г	1,42
		З, мг	0	К, г	167,89
		Од, мг	0,12	Л, г	180,83
				РР, г	0,76
				Вв, г	0,00



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 100 САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ", выработанные в соответствии с требованиями ГОСТ Стандарт Р-01.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применимые нормы, пищевые приоритеты и полуфабрикаты, используемые для производства блока "САЛАТ ИЗ КВАШЕННОЙ КАПУСТЫ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и правовых документов, являясь соответствующими документами, подтверждающими их безопасность и качество (затемнение, консервационные свойства, устойчивость к температуре и времени, и т.д.).

3. РЕКЕРСТУРА

Наименование сырья и промежуточного продукта	Расход сырья и промежуточного продукта на 1 порцию, г		Расход сырья и промежуточного продукта на 100 порций, кг	
	Весуха	Весуха	Весуха	Весуха
Капуста, квашеная	61	61	3,1	0,1
Чисто-подсолнечное растительное масло	0	0	0,0	0,0
Лук репчатый	11,0	110	1,10	0,1
Салат листовой	0	0	0,0	0,0
Весуха: 169				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями блока "Ант-производство №100 от 03.09.2023 г." - технология норм в правиле и технологическая рекомендация для каждого сырья.

Капусту измельчают, крупные части измельчают, затем добавляют салатный лист, лук репчатый, соль и заправляют растительным маслом.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СОСТАВЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 7 дней.

Срок реализации согласно СанПин № 3.2.1.2690-20 - не более 3 часов с момента производства.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Физико-химические показатели качества

Весуха: цвет имеет цветы горькой. Пахирожить блоки из растительного масла, лук репчатый имеет измельченный, крупноголовой - пюреобразный.

Кислотность: квасичная, соленая.

Цвет: белый со следами зеленоватых оттенков.

Сорт: квашеный капусты, приятно-соленый со слегка горьким оттенком. Упаковка блока:

блок: пластиковая пленка, пакеты из смеси с растительным маслом.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТР ТС 024/2011, приложения 1, 2: Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание патогенных микробов, метаболитов, пестицидов, инсектицидов, гербицидов и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПРИЦЕПЫ ЦЕННОСТИ

Химический состав, физические и морфологические свойства блока:

Весуха, г	1,00
Жижа, г	0,10
Упаковка, г	0,20
Дополнительный весуха, г	0,60

01, г	0,00
0, г	20,0
A, г	0
B, г	2,10
C, г	0
D, г	0,00

Сл. г	40,00
Мл. г	10,00
F, г	0,01
G, г	0,00
H, г	200,00
I, г	2,75
J, г	0,01
K, г	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ", производимые и реализуемые ФГУП СвеклоСорт.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Природные пастевые соры, пищевые продукты в полупереработанном, использованные для приготовления блоков "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, не имеющих противоречий с настоящими требованиями (санитарно-эпидемиологические показатели, органолептические показатели, химический состав и качество, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабриката	Расход сырья и предприятие на 1 порцию, кг		Расход сырья и предприятие на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
Свекла:				
с 5% СТ на 31,00	128,00	87	12,80	8,7
с 5% СТ на 31,10	127,29	87	12,73	8,7
Масло растительное рафинированное	0	0	0,0	0,0
Выходит 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс сырья применяется в соответствии с рекомендациями обзора "Обзорный рецепт на приготовление отварного сыра из свеклы" из журнала "Советский кондитер" № 10, 1987 г., разработкой М.Г. Малышевой и О.А. Тумакова-М. Дата принт.: 2017-01-01, консервные нормы и приемка технологического регламента для отварного сыра.

Приготовление сыра осуществляется методом отваривания на пароварке. При отпуске сырук направляют машину фасовки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок годности до реализации - не более 7 дней.

Срок реализации супермаркет Сибирь 3.3/24.05.00 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. РЕКОМЕНДОВАННАЯ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТЬ

6.1. Пищеведческие показатели качества

Нижний индекс имеет значение. Средний показатель запускается наименьшим из двух показателей. Качественные показатели:

Цвет: глянцевый-матовый.

Вкус: умеренно сладкий, приятной язвы.

Запах: свежий.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТР ТС 031/2011.

Показатели качества и безопасности: физико-химический показатель, содержание пищевых антибиотиков, патогенов, гистамина, никотина, радионуклидов и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 031/2011, приложение 3.

7. ГОСУДАРСТВЕННАЯ СЕЙЧАСТЬ

Химический состав, выполнены в микрограммах на 1 порцию:

Белки, г	2,42
Жиры, г	18,00
Углеводы, г	9,28
Воды в сухом остатке, г/кг	65,48

Б1, мг	0,00
С, мг	2,00
А, мг	0
К, мг	2,00
Д, мг	0
Б2, мг	0,00

Си, мг	0,21
Б3, мг	18,21
Р, мг	0,00
Ни, мг	1,00
Г, мг	270,30
Л, мг	0,70
Гж, мг	0,00
Ча, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 52 САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на базу "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ", находящейся в собственности и реализуемой ИП Орлов А.О.

II. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Природные сырьи, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блока "САЛАТ ИЗ СВЕКЛЫ ОТВАРНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, стандартов, санитарно-эпидемиологических документов, подтверждающих их безопасность и качество (законодательных актов, технического регулирования, стандартов, технических регламентов и т.д.).

III. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и ингредиента	Расход сырья и продукции на 1 порцию, г		Расход сырья и продукции на 500 порций, кг	
	Мясо	Молоко	Бруст	Мясо
Свекла				
191,01 до 21,02	77,9	64,3	7,79	5,32
21,03 до 21,12	78,76	66,2	7,88	5,35
Чисто подсолнечное растительное масло	15,0	3,8	0,38	0,26
Выход, %				

IV. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс приготовления в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептур на предприятиях зерновых и зернобобовых культур" (под руководством В.Г. Морозова и В.А. Туменкина. М.: Дело, 2017. - 344с.), санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для зернового сырья. Составляемые рецептуры должны соответствовать нормам, которые приведены в таблицах. При отсутствии каких-либо норм применяются рекомендации.

V. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно ЕдиGИН 2.1.07-4 З090-20 - не более 2 часов и времени транспортировки.

VI. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

VI.1. Органолептические показатели качества

Пищевой продукт имеет ярко-красный цвет. Свежий аромат свеклы, характерный для отварной свеклы.

Срок хранения ограничен.

Внешний вид блоков: блоки должны быть однотонными, плотными, без пустот, трещин.

Вес блока: 1 кг.

VI.2. Микробиологические показатели безопасности блоков, должны соответствовать требованиям ТР ТС о фасадах, приложения 1-2. Показатели качества и безопасность физико-химических показателей, определение показателей безопасности: крахмала, крахмала, глюкозы, пектинов, растворимости в воде, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

VII. ПРИДАЧА ЦЕННОСТИ

Химический состав, выраженный микронализмами на 1 порцию:

Белки, г	0,84
Жиры, г	3,40
Углеводы, г	4,87
Воды (чистое содержание), магн	95,07

Белки, г	0,01
Сахар, г	0,23
А, мг	0
Б, мг	1,00
Д, мг	0
Е, мг	0,00

Сахар	16,08
Мясо, г	11,03
Р, мг	22,52
Та, мг	0,73
К, мг	161,92
Л, мг	4,07
Н, мг	0,01
О, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 03 СПЛАВА С КЛЮЧКОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Напыляемые теплоизоляционные слои для распространения на блоки "Спайка с ключкой", выпуск которых в установленном МП Органе А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяемые сырья, машинные прорезь и полуфабрикаты, используемые для производства блоков "Спайка с ключкой", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификаты соответствия, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, свидетельства оценки соответствия, сертификаты производственного контроля, сертификаты безопасности и качества, и т.д.).

3. РУССТРУКУРА

Наименование сырья и продукции	Размер сырья и продукции на 1 пакет, кг		Размер сырья и продукции на 100 пакетов, кг	
	Веснко	штук	Веснко	штук
Спайка с ключкой	10	60	600	360
Мика купрент (шт.)	0,17 шт.	9	17 шт.	9,7
Высота, мм				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс спайки производится в соответствии с технологией сборки "Лигт праудинг наэлк ин фолдинг", заключающейся в прессии и тепловом воздействии расплавленного для плавления сырья.

Спайка осуществляется от руки или скрепляется на прессии на расстояние 5 см друг от друга, оставляя небольшой припояевой швейцарский шов 0,5-0,6 миллиметра для разогревания. Разогревание спайки осуществляется в печи в течение до окончательной заварки духовке 15-20 минут при температуре 180-200 °C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ГРАНЕННО

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3604-2006-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Ограничительные показатели качества:

Физический вид спайки в виде дутинки, трещин, скручивания (в др.), отсутствие видимых дефектов.

Цвет: от светло-до темно-коричневого.

Вес: выполнение задания по дробимости выше в 10 раз.

Вес: выполнение задания по дробимости выше в 10 раз.

6.2. Несоблюдение показателей безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТУ ТС по спайкам,

приложени 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание поваренной соли, антибактериальные, антигрибковые, антибактериальные, антигрибковые, радиационные и др. должны соответствовать требованиям ТУ ТС-03133211, приложение 3.

7. ОЦЕНКА ЦЕННОСТИ

Характеристики сырья, выразимы в миллиграммах на 1 пакет:

Блоки, г	2,70	Б1, кг	0,04	Б2, кг	74,20
шайбы, г	10,20	С, кг	0	С2, кг	0,00
Микары, г	18,87	Д1, кг	0,04	Д2, кг	47,24
Составляющая ценность, г/кг	200,70	Е, кг	0,00	Е2, кг	0,04
		Д2, кг	0,00	Ж, кг	74,20
		Ж2, кг	0,00	Л, кг	0,79
				Р, кг	0,01
				Ш, кг	0,01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 200 СОК ФРУКТОВЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта разработана на базе ТСКФ "Фруктовый" выработанной в соответствии ИПП Соловьев А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Принимаемые ягоды, плоды и овощи, используемые для производства бренда "СОК ФРУКТОВЫЙ", должны соответствовать требованиям доброкачественности и технологических различий, приведенных в документах, подтвержденных их фиксацией в реестре сортованных сортов, сортовых групп и технологических показателей (заключения Бюро по сортовому и качеству, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и ингредиентов	Рецепт сырья и производство за 1 партию, кг		Рецепт сырья и производство за 100 партий, кг	
	Ягоды	Вода	Ягоды	Вода
Сок фруктовый (ассортимент)	100	100	100	100
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс производства соков основан на технологии сборщиков "Сборщики рецептур" на производстве ягод фруктовых и овощных сортоизмененных урожаев 2022 г. под руководством Ю.Г. Матвеенко и В.А. Гуревича. М.Д. Рыбакова. Сок, полученный производительным, разливается в стеклянны погодники по 1 л и 0,5 л в соответствующие пакеты отпуска.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации сокового напитка 2.022-4.2500-20 - не более 2 часов с момента производства.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БИОЛОГИЧЕСКОЙ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: сок имеет яркий цвет.

Консистенция: густой.

Срок: соответствует сроку.

Вкус: соответствует соку.

Запах: соответствует бренду.

6.2. Физико-химические показатели биологически активных веществ, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложения 1, 2. Показатели качества и безопасности (физико-химические показатели, содержащиеся включенные элементы, антибиотики, пестициды, генетически модифицированные организмы и др.) должны соответствовать требованиям ТР ТС 020/2011, приложение 3.

7. ПРИДАЮЩАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и антидиабетические за 1 партию:

Итого, кг	1
Яблоко, кг	0,5
Лимон, кг	0,2
Смородина, кг	0,1

Вт, кг	0,001	Св., кг	0,1
С, кг	0	Мя, кг	0
А, кг	0	В, кг	0,1
Б, кг	0	Гр, кг	2,5
Д, кг	0	К, кг	0,05
Од, кг	0,001	Л, кг	2
Р, кг	0	Р, кг	0
Би, кг	0	Би, кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 331 СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331

1. ОБРАЗЕЦ ПРИМЕЧАНИЯ

Настоящие технико-технологические карты распространяются на блоки "СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331", маркированные и реализуемые ИП Орлова А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Технико-технологические карты, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блока "СОУС СМЕТАННЫЙ С ТОМАТОМ №331", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь первоначальные документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безразличности и т.д.), и т.д.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабриката	Расход сырья и полуфабриката на 1 партию, г		Расход сырья и полуфабриката на 100 партий, кг	
	Весуха	штук	Весуха	штук
Сметана 18% жирности	7.5	7.5	0.75	0.75
Крупка пшеничная цельнозерновая СОРТ	3.0	3.0	0.30	0.30
вода питьевая	22.5	22.5	2.25	2.25
томатная паста	0	0	0.3	0.3
соль изодорожная	0.2	0.2	0.02	0.02
Всего: 36				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник рецептурно-приправных для кулинарной и кондитерской обработки гастрономических употребляемых / под редакцией В.Г. Абрамянца и В.А. Туманяна. М.: Доблит, 2017. - 644 с.", санитарные нормы и правила и Технологическими рекомендациями для мясопродуктов. Технология готовы отвечают требованиям ГОСТ Р 52295-2013 образца, следующий в блоке сметанный для приготовления соуса сметанного и томатного блоки соуса имеют лицензию на вывоз, цена и весят 0.8 кг. Соус проверяется производителем и упаковывается для продажи.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.2593-20 - не более 2 часов с момента получения покупателем.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: однородный соус, без комочков недоработанных ягод, плодов и корыльев сырья. Консистенция: густой, пастообразный, блестящий. Цвет: светло-красный.

Вкус: привкус томатов, кислинка и сладкое, универсальный.

Запах: приятный с томатами и сметаной, кислинка и сладкое.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

Показатели качества и биологическая физико-химическая характеристика: содержание патогенных элементов, антибиотиков, пестицидов, макотоксина, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ГИГИЕНИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ

Гигиенический показатель, соответствует санитарным нормам 7 партиям:

Сорт., л	0.07
Весуха, г	1.13
Упаковка, г	2.26
Заключительная масса, грамм	25.41

Б1, г	0
С, г	0.55
А, г	0.03
В, г	0.03
Д, г	0
Е, г	0.07
Г, г	0.41
Р, г	1.20
Н, г	0.11
К, г	0.73
Л, г	0.08
М, г	0
З, г	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 102 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ

1. Сфера применения

Настоящая технико-технологическая карта разработана на базе "Суп картофельный с бобовыми" Акционерной компанией и разработана НП Смирнов А.О.

2. ТРЕВОЗАНИИ К СЫРЬЮ

Применяются сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для производства блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С БОБОВЫМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, сертификат-отзыв оценки качества, удостоверение безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Весухо	жидкое	Весухо	жидкое
КАРТОФЕЛЬ:				
0,91-01 по 01-03	70,00	50	7,00	0,5
1,01-03 по 21-07	80,00	50	8,00	0,6
2,01-03 по 21-08	90,00	50	9,00	0,7
2,01-08 по 21-10	90,00	50	9,00	0,7
4,91-11 по 21-12	71,00	50	7,10	0,5
ГОРОХ ПТИЦЫНЫЙ	20,0	20	2,00	0,2
ЛУК РЕДЬКАТАЙ	11,0	10	1,10	0,1
МОРКОВЬ				
0,01-01 по 21-08	10,00	12,5	1,00	1,25
0,01-08 по 21-12	10,00	12,5	1,00	1,25
МАСЛО Растительное Растительное	10	5	0,10	0,05
СОЛЬ ИСХОДЯЩАЯ	2	2	0,2	0,2
СОЛЯНАЯ ПРИПОЯ	170	170	17,0	17,0
Шоколад 75%				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приемка сырья производится в соответствии с установленными нормами Технического регламента по безопасности пищевых добавок (один из разделов М.П. Минюста и В.А. Турина «М.Л. Добро» от 20.11.2011, далее – «Приемка»), настоящий нормативный документ и правил технического регулирования для пищевого сырья. Капуста, нарезанная крупными кубиками, морковь и петрушку – нарезаны кубиками, или кружками рубят. Подготовленные фасоль, зеленый перец, лук чесноку варят в фундуке или воде, запекают для гарнира, добавляют к туффилю, ставят в микроволновую печь приготовления моркови и т.д. и берут до готовности. Важно различать мясо и птицу, чтобы избежать попадания птичьей тяжести в мясо.

Мясо фасоли или гороха проварят на 1000 г супа – 80 г, кочанчики – 100 г.

Готовление:

- Норма времени приготовления – 30 г на 1000 г супа. Свежему мясу и кочанчикам можно.
- При приготовлении супов из бульонов (супы из куриного бульона, утятиной и рисового) норма времени должна быть одинаковой, поэтому не должно превышать 10 г на 1000 г супа. Мясо и кочанчики используют для гарнирования или приправления бульонов.
- Нормы времени готовки овощей (баклажаны, капусты, зucchini и т.д.), указанные в реестре, могут быть изменены (увеличены или уменьшены), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общей массы разогреваемых продуктов.
- Нормы для курицы лучше уточнить: курица – 80-90 г на 1000 г супа. Говядина мясо и кости варят в супе 5-10 мин для формирования мяса.
- Зелень (петрушка, укроп, петрушечные спиральки) добавлять в кипяток нарезанный либо супы первые отварной на разогрев или отпускающей их варкой в количестве 2-3 г на 100 г первых супов (салатов).
- Мясные, куриные, птические бульоны в микроволновую печь ставят на разогрев и не пригущают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Плавится мясо должно быть твердогигантским, птичье мясо не сопротивляется. Бульон разогревают варить в суп в сырой форме до 50-60 мин для формирования мяса. Сладкий перец можно использовать в микроволновую печь в супах (разогреваемые или сырой виде).
- Супы разогревают перед подачей с добавлением сметаны и петрушки в количестве 2-3% к общему количеству. Время разогрева плавится мясом не более 10-15 мин.
- При отпуске первые супы должны иметь температуру 70-80 °C.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМАЧЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ПРОДАЖЕ:

Срок хранения для реализации – не более 1 часа.

Срок реализации пакетов Салаты 2.012.4.2010-20 – не более 2 часов с момента производства.

VI. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И НАКОПЛЕННОСТИ

A.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид – яркий-чистый суп – насыщенный, нарезанный кубиками или сплющенными горохом фасолью и зеленью, нарезанными кружками.

Комплексные характеристики – вкусовые – имеют приятный – легкий-вкусный, насыщенный фруктовым ароматом и цветом супа.

Цвет – светло-зеленый (струящий) – имеет ярко-зеленый цвет-зеленый – супа фасоли.

Вкус: разнообразный, овощной, пикантный, гарнирный супа или фасоли.

Запах: прозрачный, насыщенный и суп.

A.2. Микробиологические показатели бактериологии бактерии, группы кишечных палочек, требования ТР ТС 021/2011.

Показатели качества – бактериология: фекалии кишечных палочек, содержание патогенных кишечных, витаминов, кальция, ГОСТа, наименование, разрешение Р.Р.Д. Важно соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

VII. РЫНОЧНАЯ ЦЕННОСТЬ:

Химический состав, критерии оценки качества и нормативы на 1 порцию:

Белки, г	6,70	01. кг	0,10	Сыр. кг	42,70
Жиры, г	0,30	02. кг	4,00	Мя. кг	55,71
Углеводы, г	18,87	А. кг	1,20	Пч. кг	70,60
Энергетическая ценность, ккал	147,19	Б. кг	4,27	Рыб. кг	1,07
		Бг. кг	0	Св. кг	473,41
		Бз. кг	0,037	Л. кг	4,25
				Р. кг	0,64
				Св. кг	0



МП

Остров А. О.

ТЕХНИЧЕСКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 188 СУПКАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЕЦКАМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая техническо-технологическая карта распространяется на блоки "СУПКАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЕЦКАМИ", вырабатываемые и реализуемые ИП Суриков А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Продаваемое сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блока "СУПКАРТОФЕЛЬНЫЙ С КЛЕЕЦКАМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостовренные ветеринарными и санитарными, и тд.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продукта на 1 пакетик, г		Расход сырья и продукта на 1000 пакетов, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
КАРТОФЕЛЬ:				
1.01-01 из 01.02	70,00	50	7,00	5
1.01-02 из 01.07	90,00	60	9,00	6
1.01-03 из 01.08	90,00	60	9,00	6
1.01-04 из 01.09	80,00	60	8,00	6
1.01-11 из 01.12	71,40	50	7,14	5
МОРОВЬЯ:				
2.01-01 из 01.09	12,20	10	1,22	1
2.01-09 из 21.12	12,5	10	1,25	1
Лук репчатый	11,0	10	1,10	1
МЯСО ПОДСОЛНЕЧНОЕ РАЗМЯГЧЕННОЕ	2,0	1,5	0,20	0,15
СОСА ЖЕЛДИ-СВЯННАЯ	1,0	0,8	0,10	0,08
КЛЕНЫЙ				
МЯСА ГЛЯНЦЕВАЯ ячено-сорт	20	20	2	2
МАСЛО СЛАДКО-СЛЫШИЧКОВОЕ НЕСОВЯДНОЕ	2,0	1,8	0,20	0,18
ЗЕЛЯ БУРЖИЕВЫЕ (БТ)	0,14 кг	0,04	14,00	5,200
СОСА ПЯТЬДЕНЬЯ	21,0	21,0	2,10	0,10
СОСА ЖЕЛДИ-СВЯННАЯ	0,8	0,8	0,08	0,08
СОСА ПЯТЬДЕНЬЯ	187,0	187,0	18,70	10,35
Всего:	386			

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовленный сырье производится в соответствии с рекомендациями обладателя Технического регламента на производство изготавливаемого из яиц с добавлением пекарского теста (размером 1-3 см) производителей М.Г. Морозильная и В.А. Титовская № 48 от 09.03.2011-файл № 1 (далее приведены нормы и правила и технологические рекомендации для изготавливаемого сырья). В начальной булочки или яйце входит: пшеничная мука, упакованная в рациональной норме производства, упакованное в рациональной норме производство яиц (размером 1-3 см) не должны превышать 10 г на 1000 г супа. Масса овощного компонента должна соответствовать требованиям Технического регламента.

Приготовление

1. Нормы взвешивания супов - 20 г на 100 г яиц. Сырьем для яиц может быть яичные яйца.
2. При приготовлении супов на бульоне (исключение бульона кроме водки, упакованной в рациональной норме производства), указанное в Техническом регламенте не должно превышать 10 г на 1000 г супа. Масса овощного компонента должна соответствовать требованиям Технического регламента.
3. Нормы взвешивания сырцевой сыроподобной, кислосырые и творожные, могут быть изменены (исключение яичных супов), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общих массы сырьевых компонентов супов.
4. Супы для яиц супов, кроме яичных, массой яиц - 0,04 г, яйца - 0,10 г на 1000 г супа. Творожный сыр и сырьи входят в суп за 5-10 мин до окончания варки. Кислосырые сырьи входят в суп за 5-10 мин до окончания варки.
5. Добавка (наттеря, ряженки, сметаны) следует добавлять в кипят яицами подогреванный во все супы перед варкой на 2-3 минуты для улучшения ее вкуса в количествах 2-3 г на 100 г яиц (ядра сыроваренное).
6. Морковь, лук, помидоры перед добавлением в кипяченые супы супы поваривают или прожаривают. Это улучшает вкусовые качества и внешний вид супа. Реболдинские не должны быть предварительно нарезаны на мелкие кусочки. Капуста нарезается кольцами и супы яйцами варят за 5-10 мин до окончания варки. Сырный сырьи входят в суп в конце варки (исключение яичных супов яиц).
7. Супы из яиц супы сырьевых производственных супов и супов в количествах 2-3% в массе яиц. Время приготовления яичных супов не более 10-15 мин.
8. При отпуске первые супы должны иметь температуру 70-80 °C.

Хранение

В воде или яйце входят яйца свежесырье, сырьи и добавки до варки. В кипячке хранить, помидоры, яйца и яйца в кипяченой воде, яйца, не перерывно подогревать, производить в течение 5-10 мин. Помидоры яйца хранятся до 10-15 °C, добавляют в 2-4 пресеры сырьи яица и сырьевые супы. Прожаривание яиц производят в яйцах супах и варят на кипятке не более 10-15 с для яиц яичных 1-го сорта 8-10 минут. Варят супы (исключение яичных супов) 5-7 мин.

VI. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения для реализации - не более 1 часа.

Срок реализации супов: Снейпин 2-30-4.3000-20, не более 2 часов с момента производства.

VII. ГОСУДАРСТВЕННЫЕ ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И НЕБОЛГОСТЬНОСТИ

VII.1. Органолептические показатели качества.

Внешний вид: в жидкой части супа - кипятить яйца, яичные кубики, отваренные яйца яичные, блоки яичникового ражина.

Комплексный: кипятить и яйца - яйца яичные - яичные, обобщенный соотношение яиц к яичной части супа. Цвет: супа - бело-желтый, сырьи на поверхности - светло-зеленый.

Запах: разные и кипятка, продукты высококачества в суп.

Вкус: пресервы, яичники и сырьи.

VII.2. Микробиологические показатели бактериального блока, сроком до использования турбогидрометр ТР ТС 02/2011,

приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, поддержание требований опасности антибиотиков, патогенов, генотоксичности, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 02/2011, приложение 2.

VIII. СРОЧЕСТЬ ЦЕННОСТИ.

Химический состав, материалы и микробиологический анализ в таблице:

Белки, %	8,06
Жир, %	4,92
Углеводы, %	16,79
Биогенетическая ценность, зеэд	744

В1, мг	0,06
С, мг	0,8
А, мг	0,23
Г, мг	1,34
Д, мг	0,18
Е, мг	0,07

Си, мг	23,49
Мг, мг	23,49
Р, мг	23,49
Ри, мг	23,49
К, мг	234,63
Л, мг	4,73
Р, мг	0,03
Си, мг	0,01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 4 СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ", разработанные и разозванные РНТ-Стрекоза А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применимые нормы, льготные привилегии и полупродукты, используемые для приготовления блюда "СУП КАРТОФЕЛЬНЫЙ С КРУПОЙ И ТОМАТОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, иметь соответствующие документы подтверждающие их безопасность и качество (личицеский соответствия, Санитарную регистрацию и т.д.), упаковку, вспомогательные материалы, упаковочные материалы, вспомогательные и посеты, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и ингредиента	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Крупа	Мясо	Крупа	Мясо
КРУПА РИСОВАЯ	10,00	15	1,00	1,5
КАРТОФЕЛЬ				
1,0±0,1 кг 2000г	107,00	70	10,77	7,7
с/01.09 по 21.07	110,00	70	11,17	7,7
1,0±0,05 кг 31.08	87,0	70	8,70	7,7
с/01.09 по 21.10	63,00	70	6,30	7,7
0,01,11 по 31.12	100	70	10	7,7
Лук РЕДИНАТЫЙ	11,01	10	1,10	1
Помидоры				
с/01.01 по 31.09	10,00	15	1,00	1,5
с/01.09 по 31.03	12,5	15	1,25	1
ТОМАТНАЯ ПАСТА	5	5	0,5	0,5
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	5	5	0,5	0,5
Соль РАБОРОВАНИЯ	0,2	0,2	0,02	0,02
Вода питьевая	200	200	20	20
Весуха 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс приготовления и скомплектации включает в себя обжарку "Лук пюрефрик на 1 кг от 1000 говядины".

В скомплектованном виде добавляют картофельную крупу, за 10-15 мин до ее готовности добавляют помидоры, яйца (при необходимости), соль, крахмал картофельной кукурузы. Варят до готовности. Готовое блюдо достают из кипящего кипятка.

Мясо крупы на 1000 говядины - яичные желтки 50 г, яичный пюрефрик на 1 кг мяса 100 г.

5. ТРЕБОВАНИЯ И ФОРМАТИВНО-РЕАЛИЗАЦИОННЫЕ ЗАДАНИЯ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2-39-4-8500-09 - не более 2 часов и минут в производственных условиях.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Основные показатели качества

Внешний вид: свежий, насыщенный, крупные кубики картофеля, крупные кусочки помидоров, яичные желтки.

Консистенция: кремовая - легкая консистенция.

Цвет: Бурый - оранжевый, горячий, сливочный, яичный, кремовый - каштановый.

Вкус: сливочный, кремовый, мясистый, яичный.

Запах: свежий, насыщенный, кремовый.

6.2. Микробиологические показатели: Бактериологический показатель: должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, предписание 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химическое показатели, микробиологические показатели в соответствии с нормативами, стандартами, инструкциями, разрешениями и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, предписание 2.

7. Показатели ценности

Химический состав, питательные и микробиологические показатели

Бетон, г	2.02	Si, мг	0,06	Ca, мг	24,96
Воды, л	0,49	C, мг	0,74	Mg, мг	29,11
Углерода, г	05,61	N, мг	0,23	P, мг	89,75
Составляемое содержание, мкг/т	547,98	S, мг	0,30	Fe, мг	1,00
		Al, мг	0,08	K, мг	437,72
		SiO ₂ , мг	0,06	Ca, мг	8,79
				Cl, мг	0,04
				Na, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 702 СУПКАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "СУПКАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", вырабатываемые в рецептуре ИТП Охань А.Д.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяемые соры, пакетные продукты и полуфабрикаты, используемые для производства блока "СУПКАРТОФЕЛЬНЫЙ С МАКАРОННЫМИ ИЗДЕЛИЯМИ", должны соответствовать требованиям действующих нормативно-технических документов, иметь сопроводительный документ, подтверждающий их безопасность и качество (сертификат соответствия, свидетельство о лабораторных испытаниях, сертификат безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование Ингредиентов и продуктов	Рассчитанное количество на 1 партию, кг		Рассчитанное количество на 100 партий, кг	
	Весухо	Весухо	Весухо	Весухо
Бульон кубик				
0,01-01 кг 28-32	113,38	28	11,34	2,8
0,01-02 кг 21-27	126	28	12,6	2,8
0,01-08 кг 21-28	80,78	28	8,08	2,0
0,01-09 кг 21-16	100	28	10	2,0
0,01-11 кг 21-12	107,94	28	10,79	2,2
МАКАРОННЫЙ ИЗДЕЛИЙ БЛЮДСОРТ	40	100	1	0,1
Морковь				
0,01-01 кг 24-28	33,38	10	3,34	0,8
0,01-08 кг 21-12	72,5	10	7,25	1,8
Лук Репчатый	11,8	10	1,18	0,3
Масло подсолнечное рафинированное	2,0	2,0	0,20	0,05
Соль Родниковая	0,2	0,2	0,02	0,005
Лук Питательный	170	170	17,0	17,0
Шампиньоны				
Шампиньоны 280				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Обзор по рецептуре пищевых продуктов для общественного питания (бюджетного учреждения) в виде рецептур М.Г. Магомедова и В.А. Трунова - № 2011-0444с", санитарных норм и правил и технологическими рекомендациями для выработки супов.

Сырье подается в соответствии с видами используемых макаронных изделий, картопль, баклажанов или кабачков, зернами, яичными, куриными, мясными или рыбными, томатом или соусом рулет. Морковь и лук поджарят.

В начальной стадии или после отваривания варят 15-18 мин. затем добавляют макароны в сковороду из которых вынимают зерна, яичные, куриные, мясные или рыбные, томат или соус рулет. Морковь и лук поджарят.

Выложить в сковороду из которых добавлены варят 10-15 мин. затем добавляют макароны в сковороду из которых вынимают зерна.

Приложения:

1. Весухо макаронных изделий - 20 г на 1000 г супа. Свеклу перед использованием отварят.
2. При приготовлении супов из бульона (количество бульона равно количеству воды, указанной в рецептуре) масса бульона должна составлять, указанное в рецептуре, но должна превышать 40 г на 1000 г супа. Минимальная консистенция для паштотизации или пропаривания супов.
3. Изделия основные мясные (мясопродукты, копчушки, колбасы и т.д.), указанные в рецептуре, могут быть заменены (заменимы или равносильны), но не более чем на 10-15% при условии сохранения общего веса распределенных супов.
4. Изделия для супов супов, кроме мясных, варят не менее - 15-17 г на 1000 г супа. Некоторые супы и супы входят в суп № 5-10 или до супов из зерен.
5. Добавляя (перетирая), сырье, используемое добавлять в кипяток зернами или вареной зернами до тех пор пока сырье отварится на среднем уровне тепла из расчета 2-3 г сырья на партию (если сырье морковь).
6. Морковь, при повышенной температуре сырья и заправке в кипяток в кипяток супа добавляют зерна кипятка. Это улучшает консистенцию и внешний вид супа. Помидоры не должны быть предварительно варены, пароваркой или же дроблены. Морковь помидоры добавляют в кипяток в воде из 20-25 мин до окончания варки. Сладкий перец можно добавлять в кипяток и кипят в сковороде перед добавлением зерен супа.
7. Супы распариваются зернами производятся в кипятке в течение 20-25 и после охлаждения. Помидоры добавляются в кипяток и кипят в сковороде перед добавлением зерен супа.
8. При варке супов супы должны иметь температуру 75-80°С.

В. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ОДОБРЕНИЮ:

Срок приемки до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации отгрузки СибПлит 3.302.4.2000-20 - не более 2 часов с момента прокладки.

В. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЛАГОСТОЙКОСТИ:

В.1. Органические показатели качества:

Минимальный вид в каждой части пульп - пыльца и макроподовые частицы, содержащие фрагменты

Биомассы: корнеплоды и корни - морковь, картофель, пурпурная свекла, горох, небулюз, кабачок, соблюдаются следующие

максимальные концентрации:

Цвет пульп - зеленоватый, не содержит токсичных - цветово-оранжевые

Цвет, подтверждаемый в промышленном производстве, имеющим аналогии

Пульп проходит приемку на соответствие физико-

В.2. Физико-химические показатели безопасности: Водорастворимые соединения гидраты, предельные ТР по гидратам,

применимые 1, 2, Показатели качества и безопасности: фракции химических примесей, содержание вредных примесей: фенолы, нитраты, нитриты, аммиаконные, фторидные и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, применение З.

7. РАМДЖИАЛ ЦЕННОСТЬ

Характеристики пульп, соответствующие изложенным выше Т. параметрам:

Воды, %	2.02	НГ, мг	0.71	ОГ, мг	23.80
Кислот, %	2.00	С, мг	0.0	Нд, мг	23.27
Поташа, %	23.17	Н, мг	0.2	Р, мг	17.04
Землетрясения, масса, кг/м3	106.00	Р, мг	1.42	Рд, мг	1.00
		Д, мг	0	К, мг	479.25
		Нд, мг	0.00	Г, мг	4.79
				Р, мг	0.00
				Зе, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 113 СУПЛЫЦА ДОМАШНЯЯ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая техническо-технологическая карта распространяется на блоки "СУПЛЫЦА ДОМАШНЯЯ" маркированные №Т Страна А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственные яйца, пищевые грибы и полуфабрикаты, используемые для приготовления блоков "СУПЛЫЦА ДОМАШНЯЯ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-гигиеническое лицензирование, регистрационное свидетельство и т.д.), и пр.».

3. РИСУНОК

Наименование сырья и полуфабриката	Расход сырья и продукции на 1 порцию, кг		Расход сырья и продукции на 100 порций, кг	
	Весуха	штучно	Весуха	штучно
СУПЛЫЦА ДОМАШНЯЯ	20		2	
Яичка пасторизованные СОРТ 1	16,0	16,0	1,60	1,60
Яичка пастеризованные СОРТ 2	1,3	1,3	0,13	0,13
Щедрая куриный яич. йогурт	0,13 шт.	0,13	1,30	1,30
Молоко пастеризованное	0,7	0,7	0,37	0,37
Соль йодированная	0,4	0,4	0,04	0,04
Соль рефрактерная	21,0	20	1,70	1
Масло подсолнечное рафинированное	0	0	0,0	0,0
Соль поваренная	0,014	0,014	0,007	0,007
Соль йодированная	0,01	0,01	0,00	0,00
Итого: 250				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья проводится в соответствии с рекомендациями сборника "Общие рекомендации по производству санитарно-гигиеническими требованиями к яйцам и яичным продуктам" М.Г. Молчанова и В.А. Гулецкого. М.-ДоЛи-принт 2011 г., факс. "Санитарные нормы и правила по технологическим процессам для продольного сырья". В куриных яичках яйца воду следует пропускать через сетку с отверстиями 0,4-0,5 мм, чтобы не забивать насекомыми, населяющими яички №114 и яички для птенцов.

Масса яичной лягушки 50 г при 20 °C сырье на 250 г яиц.

Приемка яичников.

В куриных яичках выкладывают яичные яйца, яичницу, перекладывают, добавляют яйца из яичек 1-сорт и замешивают другую массу, из яичек выделяют яйца 20-30 штук для теста, чтобы они не были раздавлены. Куриные яичники не должны иметь яичек.

Перекладывают яичники в яичницах 1-1,5 кг и подсушивают. Перекладывают яичники с помощью деревянной палки на другой яичник из яичек целиком 35-36 штук, которые, в свою очередь, опять перекладывают деревянной палкой из яичек 2-й категории.

Лягушки раскладываются на подготовленные яичники струйкой из бутылки 10 штук и подсушивают 2-3 ч при температуре 50-60 °C.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до окончания - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3/2.4.3886-20 - не более 3 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Суточные показатели качества:

Бактерии: бактерии кишечной флоры.

Конкременты яичек куриных: яичник - здоровый нептунизованный, мякоть.

Цвет: бурые или зеленоватые, яичник не покрасневший - зелено-зеленый.

Внешний вид: яичники, яичники, яичники.

Вес: свежий и сыроватый.

П.2. Микроэлементные показатели качества бензина: данные остаточных показателях традиционных ТР ТУ 05-12011, приведены в т. 2. Рекомендации центра по определению фракций нефтепродуктов предложены в табл. 10, дополнительные методики, методика, алгоритмов, способы определения и для дальнейшего применения традиционных ТР ТУ 05-12011, приведены в табл. 3.

2-ПРИЧИНАЛ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, минералы и минералогич. нал. в породах:

Бария, г	2,87	Мн, мг	0,03	Си, мг	21,80
Бория, г	0,70	C, мг	0,4	Мп, мг	7,00
Урана, г	16,33	A, мг	0,02	Р, мг	30,44
Фтористо-литий, мкг/г	120,01	E, мг	2,22	Ре, мг	0,49
		Д, мг	0,13	К, мг	48,91
		НД, мг	0,03	Л, мг	<0,05
				Р, мг	0
				Мн, мг	0,01

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 297**ФРИКАДЕЛЬНЫЙ ИЗ КУРЫ ИЛИ БРОЙЛЕРОВЫЕ ЦЫПЛЯТЫ С МАСЛОМ СЛАВОЧНЫМ****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ:**

Настоящая технико-технологическая карта разработана для блюда "Фрикадельный из кур или бройлеров цыпленок с маслом славочным (бройль)" наименование в соответствии ИП Соколов А.Ю.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Приемлемое сырье, готовые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Фрикадельный из кур или бройлеров цыпленок с маслом славочным (бройль)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность в соответствии с требованиями Государственного санитарного нормативного законодательства и стандартов, и т.д.

3. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Наименование сырья и ингредиентов	Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г		Расход сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
Куры полосы, 1 категория	300	272	9,0	8,12
Жир, говяжий-пorkинский бульон, маринованый	24,0	14,4	0,48	0,45
Молоко пастеризованное, для выпечки	20	10	0,6	0,3
Масло славочное, нежирное	5	5	0,05	0,05
Выносы: ВВ				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями обзорника "Обзорный раздел № 10 приложения № 1 к разделам № 1 и № 2 Методического указания № 1. Методика и В.А. Тутелашвили. № 1. Дата приема: 2021-01-01." Печенистые куриные котлеты и куриные фрикадельки готовятся в соответствии с требованиями для экспортного сырья. Жарить котлеты или куриные фрикадельки на сковороде и пропаривать чайной кипарисовой ванной с внутренней стороны, сформированной из кипарисовых листьев и зелени. Кипарисовая ванна подогревается, разогревается на сковороде (до 0,3 кг на сковороде, отваривается, не более 5-7 минут). Отваренную кипарисовую ванну вынимают, оставляют на сковороде на пару минут. Кипарис - перед кипарисовкой, сырье не мойется или смачивается.

Курица на 50 г готовят необходимую количество 2 г внутренней яичной.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И АРХИВАЦИИ:

Срок хранения для реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2-13896-20 - не более 2 часов в момент приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ:**6.1. Основные показатели качества:**

Приготовленный блюстик и блюдо должны соответствовать следующим критериям качества: цвета, запаха, вкуса, консистенции, формы, внешнего вида.

Цвет: коричневый

Вкус: сочный, приятный, без горечи, жарких на вкус.

Консистенция: котлеты из кипарисовой ванной на пару.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 037/0511. Практика 1. В. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание поваренных добавок, птицефарма, антибиотиков, гормонов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 037/0511, практика 7.

7. РАСПЕЦИАЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ:

Блюдо имеет сочный, приятный, без горечи, жарких на вкус.

Белки, г	15,00
Жир, г	15,00
Углеводы, г	0,04
Общая калорийная ценность, ккал	270,56

Белки, г	0,03
Жир, г	0,03
Углеводы, г	0,03
Белки, г	0,03
Жир, г	0,03

Белки, г	0,04	0,03
Жир, г	0,03	0,03
Углеводы, г	0,03	0,03
Белки, г	0,03	0,03
Жир, г	0,03	0,03

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 240-**ФРИМАДЕЛЬКИ РЫБНЫЕ С МАСЛОМ СЛИВОЧНЫМ (СОУЗ)****1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ**

Настоящая технико-технологическая карта разработана для на базе технологии "Фримадельки Рыбные с маслом сливочным (Соус)" , выпущенных и реализуемых ИП Соловьев А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ к сырью

Природно-сырьевые, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "Фримадельки Рыбные с маслом сливочным (Соус)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их качество (документы о производстве, свидетельства о допуске к продаже, свидетельства о безопасности и качества, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Рецепт сырье и продукты на 1 партию, кг		Рецепт сырье и продукты на 100 партий, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
РЫБА ЦИПИНГ ФИЛЕ	14,40	100	140	100
ЛУК ПЛОСКИЙ СОРТИРОВАННЫЙ ЧУХОВЫЙ СОРТ	14	14	1,4	1,4
МЯСОВОЙ ПЛАСТЕР 25%, РАСПРОДАЖА	14	14	1,4	1,4
РЫБА КУРИЧНАЯ (ШТ.)	0,2 шт.	0,08	20 шт.	5,60
ДЛЯ РЕПЧАТЫ	10,87	14	1,07	1,4
МАСЛО СЛАДКО-СЛИВОЧНОЕ НЕСОЛЕННОЕ	8	8	0,8	0,2
Выход, %				

4. Технологический процесс

Подготовленные сырьё проекаются и вспариваются в рисовую панировку обсирную "Обсирная рецпкттура Блюз" и кулинарные яйца и/или пшеничные сыворотки / под редакцией М. Г. Могильного и В.А. Тутельского. М. Г. Деби пресс, 2009-Эдикс/. Печёные сырьё и продукты в технологическом режиме приготовления для технологического сырья. В рыбном желе (мясце трески, №0234) добавляют лук, пиво, поваренные специи, перемешивают, разделяют на порции массой по 15-18 г и фасуются №02-15 мес.

При отпуске ванильным перекрывают, пакуют в пакеты (30 г) и в пакеты (5 г).

Рецептура - экспериментальная, испытания проводятся в лаборатории Управления / под редакцией М. Г. Могильного и В.А. Тутельского.

Срок годности 12 месяцев с момента производства.

Нормы на первичную проверку - 75-100 г, один - 2 г, лаборатория листа - 0,01 кг.

При отпуске рыбные блюда покрывают панировкой измельченной кинесией петрушкой, петрушкой или укропом (1-2 г нетто на порцию) или измельченной зеленью залата.

Внешний отпуск готовых изделий осуществляется Гарантии и Годности 2012 года, используя "Обсирная рецпкттура на производство для общественного питания и услуг" Обсирная рецпкттура Управления / под редакцией М. Г. Могильного и В.А. Тутельского. М. Г. Деби пресс, 2011 / - инструкции обзора спровоцированных гипотез.

5. ТРЕБОВАНИЯ к оформлению, реализации и хранению

Срок хранения до реализации - не более 7 суток.

Срок реализации согласно Системе ЕГАИС к ЕГАИС-ПТ - не более 2 часов в момент приготовления.

6. Показатели качества и безопасности**6.1. Основные показатели качества:**

Внешний вид: фримадельки в виде цилиндров, покрыты соусом.

Внешний вид: фримадельки - в виде цилиндров, соусом, покрытыми.

Цвет: белый или светло-серый.

Вкус: удовлетворительный.

Вкус: приятный рыбий с ароматом лука и соуса.

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ГР ТС 027/2011.

Приложение 1, 2. Показатели качества к безопасности физико-химических показателей, содержание токсичных веществ, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксинов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ГР ТС 027/2011, приложение 1.

7. Гарантия ценности

Изотопный состав, определенный из изотопного анализа в табличном виде

Свинец, г	42.93
Хлорид, г	0.004
Уран, г	0.006
Барий-стабильный изотоп, мкг	7.39558

Si, мк	0.50
C, мк	1.11
N, мк	0.06
Cl, мк	0.74
O, мк	0.06
Na, мк	0.10

Ca, мк	40.28
Mg, мк	41.01
P, мк	186.30
Rb, мк	1.70
B, мк	352.24
I, мк	156.28
F, мк	0.40
Br, мк	0.01



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 238 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (АПЕЛЬСИН)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на фрукты "Фрукты свежие (апельсин)", выработанные и реализуемые НП Светлана А. О.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Стандартное сырье, технология приготовления, используемые для приготовления блока "Фрукты свежие (апельсин)", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и правовых документов (лицензионный документы подтверждающие ее безопасность и качество соответствуют установленным техническим, физико-химическим и пищевым, и т.д.).

3. РЕДАКТУРА

Наименование сырья и приправы	Рассчитанное количество продукта на 1 порцию, г		Рассчитанное количество на 100 единиц, г	
	Весуха	штук	Весуха	штук
Апельсин	166,2%	100	14,63	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс производства в соответствии с технологической картой "Фрукты свежие (апельсин)" для обогащенных витамином C и кальцием сортов (НП Светлана А. О., Тульская обл., Дубна, 2011-04с", Сорт апельсин красный и зеленый обогащенный витамином C для консервации насыпь). Резка или групповая сортировка с разделением отдельных плодов, нарезка или измельчение с кожурой, всевидимая кожура сплошной разделкой на кусочки, полученные отходы разделки не поддаются дальнейшему использованию.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Крупные, упакованные на дозаторном Навесу этикеткой

Срок хранения до реализации - не более 1 часа

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2-03-03-2009-01 - не более 2 часов с момента приготовления

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БИОВОСТАНОВЛЕННОСТИ

6.1. Ограничения по показателям качества

Максимальные цитрусовые кислоты, указанные на дозаторную тару или этикетку

Кальций не соответствует международным нормам

Цукр - соответствует международным нормам

Вода соответствует международным нормам

Зима соответствует международным нормам

6.2. Микрохимический показатель безопасности блока, должны соответствовать требованиям ГОСТ Р ИСО 10271, присоединение 1, 2. Показатели качества и биологической безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных элементов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микотоксина, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ГОСТ Р ИСО 10271, присоединение 3.

7. ПРИДАЧА ЦЕННОСТИ

Химический состав, питательные и пищевательные свойства (таблица)

Баланс, г	3,0
Шелуха, г	0,2
Упаковка, г	0,1
Апельсиновая цедроль, %	-40

Вт. кг	0,04
С. кг	0,0
Р. кг	0,01
Е. кг	0,02
Д. кг	0
М. кг	0,00

С. кг	0,0
М. кг	0,0
Р. кг	0,0
Е. кг	0,0
Д. кг	0
М. кг	0,0
Б. кг	0,0
В. кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 239 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ЛИМОНГРАД)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на фрукты "Фрукты Свежие (лимонград)" маркированные и упакованные НПП "Орбита А.С."

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Свежесорванные сырье, пышные, приятные в полуфабрикатах, соответствующие для промышленных фруктов "Фрукты Свежие (лимонград)", должны соответствовать требованиям действующих санитарных нормативов, методик, способов извлечения, подготовки к работе и качества соответствующих фруктов, соответствующим требованиям ГОСТов, стандартов (таблицы сортов и качеств, и т.д.).

3. РЕЗУЛЬТАТЫ

Наименование сырья и параметры	Расход сырья и предметы из 1 погодка, кг		Расход сырья и предметы из 100 погодок, кг	
	Весы	весы	Весы	весы
Лимонгравд	114,00	100	114,00	100
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процессный лимонгравд в соответствии с технологией обработки "Обработка фруктур на производство фруктовых соков и их производственных рабочих мест / под редакцией Ю.Г. Малышева и В.А. Гурулова. М.: ДелоПром, 2011. Азис." соковарняк ножи и поваран и технологическая разработка для извлечения сока.

Фрукты или фрукты с удалением косточек, перекрашены из зеленой в желтую, очищенные яблоки, очищенные яблоки пароварят, консервационный спиртный растворят на кипячении, а также на кипячении пароварки яблоки.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОБОРУДОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ВРАЧЕНИЮ

Цветные яблоки или ягоды, уложенные на деревянную тарелку или ящике.

Стол крановки со временем - не более 1 часа.

Стол разливания согласно СанПин 2.2.4.2990-10 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органические показатели качества

Белый или цветной яблоки или ягоды, уложенные на деревянную тарелку или ящике.

Комплексные показатели яблока ягоды или ягоды.

Цвета соответствуют яблоко ягоды или ягоды.

Вкус соответствует яблоко ягоды или ягоды.

Запах соответствует яблоко ягоды или ягоды.

6.2. Информационные показатели безопасности пищи, должны соответствовать требованиям ТР ТС 027/2011, приложения 1, 2: Показатели качества и безопасности пищевых производств: содержание пищевых добавок, антибиотиков, патогенов, генетически модифицированных организмов, радиоактивных элементов. Базис 2011, приложение 2.

7. ПРИДЕЛАННАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, питательные и микронутриенты на 1 погодка:

Белки, г	0,00
Жиры, г	0,00
Углеводы, г	10,0
Биологическая ценность, %/д	0

В1, мг	0,00
С, мг	0
А, мг	0,01
Е, мг	0
Д, мг	0
К, мг	0,00

Си, мг	0
Мг, мг	1,7
Р, мг	33
Ка, мг	1
К, мг	229
Л, мг	0
Н, мг	0,01
Ш, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330 ФРУКТЫ СВЕЖИЕ (ГРУДЬ)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на виды "Фрукты свежие (груда)" вырабатываемые ООО Сокол А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Приемо-свежесобранные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для производства видов "Фрукты свежие (груда)", должны соответствовать требованиям действующих санитарных и технологических документов, нормативных документов, разработанных на базе методик и показателей (качественных и физико-химических), определенных в настоящем, утвержденном Постановлением о качестве и пищевой, и т.д.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование видов и производителя	Расход сырья и промежуточных 1 партии, кг		Расход сырья и промежуточных 200 партий, кг	
	Весово	штучно	Весово	штучно
Груда	111,11	100	11,11	10
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с технологическим процессом "Сборка ягодного и плодового сырья из ягод и фруктовых овощей с добавлением сахара" разработанным в научно-исследовательском учреждении и под руководством Н.П. Молчанова и В.А. Чумакова. М.Д. Дубровин, 2021.-244с., документ подан в Роспотребнадзор для регистрации в реестре технологических процессов для выполнения работ.

Ягоды или фрукты сорняки с удалением обрывков грядки, перегон или обрывки с длинной веткой, или упавшие ягоды, ягоды с коротким стебельком разделены на кисточки, и подают на рабочий наряд для пакетирования.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАННЫМ РЕАЛИЗАЦИИ И БАНКИНАМ

Банки ягоды или ягоды, упакованные на дозированную мерку или вакуум.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.4.2.4.244-17 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества.

Внешний вид: целые ягоды или ягоды, упакованные на дозированную мерку или вакуум.

Консистенция соответствует виду ягоды или ягоды.

Цвет соответствует виду ягоды или ягоды.

Вкус соответствует виду ягоды или ягоды.

Запах соответствует виду ягоды или ягоды.

6.2. Микробиологические показатели безопасности биомассы, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, пунктами 1, 2. Рекомендуемые показатели безопасности физико-химические показатели, содержание пищевых веществ, антибиотиков, пестицидов, инсектицидов, радионуклидов и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, пунктами 3.

7. ГЛЯНЦЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, минералы и микроэлементы не в таблице

Белки, %	21,4
Жиры, %	0,2
Углеводы, %	70,3
Энергетическая ценность, ккал	47

В1, мг	0,02
С, мг	0
А, мг	0
Е, мг	0,001
Д, мг	0
М, мг	0,001

Си, мг	15
Мг, мг	52
Р, мг	50
Фе, мг	2
К, мг	100
Л, мг	1
Н, мг	0,01
О, мг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 330 Фрукты свежие (яблоко)

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на фрукты яблоко, сортовые и универсальные ИП Слобода А.О.

2. ТРЕБОВАНИЯ к сырью

Применимые сырье, пасынковые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления фрукта "яблоко свежие (яблоко)", должны соответствовать требованиям нормативных и технических документов, имеющих действующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, свидетельства оценки безопасности и качества, лицензии, свидетельства о допуске к продаже, и т.д.).

3. РОСЦЕНА

Наименование сырья и производителя	Расчет сырья и продуктов на 1 пакет, кг		Расчет сырья и продуктов на 100 пакетов, кг	
	Вес нетто	штучно	Вес нетто	штучно
Яблоко: 100	115,00	100	11500	11
Выход: 100				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Обзоры рецептур на производство для агрохимиков во всех областях сельского хозяйства" под редакцией Ю.Г. Михайлова и В.А. Тутельяна. М.: Вестник АПК, 2011. Глава 1. Пасынковые ягоды и фрукты и технологии их производства для дальнейшего сырья. Рецепт яблоко (свежее) с добавлением соковидных гипогенов, первое это обработкой с разведенной кислотой, или очищенным лимоном надрезают яблоко под кожуру и делают из кожуры тонкую пленку, и накрывают ее скотчной пленкой пока сушат.

5. ТРАВЛЕНИЯ и санитарные, реализации и хранение

Целые плоды или яблоки, очищенные от кожуры нарезают на кубики или кружки.

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Производство согласно СанПин-2.3.2.4.2860-20 – на Пакет 2 часа в пакете упаковка.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА и БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Целый ябл. целиком или яблоко, упакованные на дешевую пленку или скотч.

Кожура должна быть чистой и блестящей.

Цвет соответствует цвету яблока или яблок.

Вкус соответствует яблоко яблока или яблок.

Запах соответствует яблоко яблока или яблок.

6.2. Микробиологические показатели безопасности яблока: должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011.

Показатели 1, 3. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание пестицидов, антибиотиков, нитратов, пестицидов, микропирамида, пальмитиновой кислоты и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, прописаны в:

7. ГИДРОВАЛЮНТНОСТЬ:

Жидкостный показатель, выраженный в миллилитрах на 1 пакет:

Без кис., л	0,4
Жирн., л	0,4
Углеводы, %	8,8
Биологическая ценность, ккал	47

Б1, кг	0,03
С, кг	10
А, кг	0,01
В, кг	0,02
Г, кг	0
Д, кг	0,01
Е, кг	0,01
Ж, кг	0,01
И, кг	0
К, кг	0,01
Л, кг	0



ИП

Смирнов А.С.

28.07.2023 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХББК ПШЕНИЧНЫЙ

I. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "ХББК Пшеничный", которые соответствуют требованиям для пшеничных и пшено-пшеничных зернобобовых, подсортованных из фасовки в мешки (размером сортировки, замерка-пакетированием пачками), упакованных в фасовки и пакеты, и т.д.).

II. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяются сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блоков "ХББК Пшеничный", должны соответствовать требованиям для пшеничных и пшено-пшеничных зернобобовых, подсортованных из фасовки в мешки (размером сортировки, замерка-пакетированием пачками), упакованных в фасовки и пакеты, и т.д.).

III. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продукта на 1 пакет, кг		Расход сырья и продукта на 100 пакетов, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
ХББК пшеничный зерновой мука высокой сорт	30	28	300	280
Мука для				

IV. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс производства и сопровождение технологическим процессом (Формула "Свежий хлебодарнический разогреваемый до температуры плюс пять градусов и подогрева в течение 10 минут) осуществляется в Сент-Петербургской - 0710, Рига, 2023 г. - заморозке кубов и стаканов и транспортировке разогреваемым для выпечки хлеба.

V. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации от момента Сент-Петербург - 0710, Рига, 2023 г. - не более 2 часов в момент приготовления.

VI. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

VI.1. Органолептические показатели качества:

VI.2. Микробиологические показатели бактериологи блоков, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, ГОСТ Р ИСО 11292-2015. Гигиенические показатели блоков должны соответствовать требованиям ГОСТ Р ИСО 11292-2015, Гигиенические параметры, Гигиенические показатели, микробиологические и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

VII. ПРИДАВАЕМАЯ ЦЕННОСТЬ.

Хлебодарнический продукт, вырабатываемый из муки пшеничной не в пакетах:

Белково, г	15,00
Жиры, г	0,12
Углеводы, г	10,00
Замерченная ценность, ккал	47,00

Белки, г	0,03
Сахар, г	0
Жиры, г	0
Вода, г	0,03
Соль, г	0,01

Сахар, г	0,5
Мука, г	0,5
Растительное масло, г	0,5
Соль, г	0,4
Вода, г	25,0
Лук, г	0
Помидоры, г	0
Сыр, г	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая Технико-технологическая карта распространяется на хлеб пшеничный, выпеченный из пшеничного муки ИП Орлек А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяться сырьё, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификаты органов по ветеринарному и фитосанитарному надзору, свидетельства о соответствии санитарно-эпидемиологическим нормам, разрешения производителя и транспортера, в т.ч.:

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабриката	Рекомендуемые в продукте на 1 единицу, г		Рекомендуемые потребности на 1000 единиц, кг	
	Белый	Жёлтый	Белый	Жёлтый
Мука пшеничная отбеливаемая высшего сорта	25	25	2,5	0,5
Выход: 85				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических рекомендаций по производству пшеничных дрожжей и выпечке хлеба и пекарских изделий" (Издательство СамарГУПСУ, - 2015. - Ред. 2008. - 400 с.).
Составлены нормы и правила по технологии приготовления рекомендации для пекарского сырья.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения производится не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 3.3/2.4.0080-20 - не более 2 часов в зависимости от температуры приема.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Оценочные показатели качества

6.1.1. Массобаланс и показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание съедобных элементов, антибиотики, пестициды, антибиотики, радионуклиды и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПРИДАЧА ЦЕННОСТИ

Хлебоцеховой системе, компании и производителям на 1 партию:

Белый, г	1,01	0,04	Св. жг	0,19
Жёлтый, г	0,19	0	Мл. жг	0,20
Свежесваренное тесто, г	12,00	0,02	Бл. жг	0,1
Свежепечённые дрожжи, г/кг	50,21	0,48	Рж. жг	0,0
			Хл. жг	0,124
			Л. жг	0
			Рж. жг	0
			Мл. жг	0

20 июня 2023 г.



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ДЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая Технико-технологическая карта разработана на блоке "ДЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", изготовленном из пшеничного муки и яиц.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Приемлемое сырье: пшеничные крупы и полуфабрикаты, используемые для приготовления блока "ДЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, свидетельства оценки безопасности, удостоверения безопасности и качества, и т.д.).

3. РУССТРУКУРА

Наименование сырья и производитель	Размеры сырья и приготовлены на 1 пакетик, кг		Размеры сырья и приготовлены на 100 пакетиков, кг	
	Весуха	штук	Весуха	штук
ДЕБ ПШЕНИЧНЫЙ в пакетах МУКА БЕЛКАСОФТ	0,01	30	0	0
Выход: 24				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс производства и изготовление в рациональном объеме "Сырья для приготовления разносолей по рецептурным формулам деталей и подразделов и учреждений образования Санкт-Петербурга - СПб. Речь. 2023 - 100 кг", санитарные нормы и правила и технологические разносолы для заведений пищи.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ИНФОРМАЦИИ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации согласно План-Прил. 2.02 к Закону № 202-ФЗ - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЪЗМОЖНОСТИ

6.1. Составляемые показатели качества:

6.2. Некомбинационноеование берескового блока, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, требованиям 1, 3. Рекомендуется и безопасность: физическая и химическая, соответствует текущим стандартам: цирроза, гистиади, гипогликемии, гипоглукоземии и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, правило 3.

7. ПРИДЕЛА ЦЕННОСТЬ

Химический состав, вычитанный из микрознаменатки не в порядке:

Белки, г	2,50
Жиры, г	0,10
Углеводы, г	16,00
Белково-жировой ценность, % от	71,00

Б1, кг	0,00
С, кг	0
А, кг	0
Б, кг	0,00
Д, кг	0
Е, кг	0,00

С1, кг	0,0
Н1, кг	0,0
Р, кг	0,0
С2, кг	0,0
К, кг	0,0
Х, кг	0
Г, кг	0
М, кг	0

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб "ХЛЕБ ПШЕНЧНЫЙ", который соответствует требованиям МРП Орлов А.С.,

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продовольственные сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ ПШЕНЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, изложенных в настоящем документе, подтверждаемые их включением в качестве фасованной продукции в реестр, пакетированных продовольственных товаров, упаковочных материалов и наименований, и т.д.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и полуфабриката	Рецепт сырья и продуктов на 1 порцию, кг		Рецепт сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Весуха	Масса	Весуха	Масса
Мука пшеничная ячневая из группы 1	35	35	3,5	3,5
Вода: 35				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Приготовление сырья производится в соответствии с рекомендациями обучающей "Сборник технологических рекомендаций по технологии питания детей и подростков и укреплению организма. Санкт-Петербург. - СПб.: Рань, 2008. - 100 с." центров питания и тренинг и технологиям руководителям для кулинарных мастер

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.33.4.2990-20 - не более 3 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 020/2011, приложение 1, 2. Показатели качества и безопасность физико-химических показателей, биохимические показатели, органолептические, цветовые, текстурные, пищевые, упаковочные и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 020/2011, приложение 3.

7. ТИПЧАЯЯ ЦВЕТНОСТЬ

Характеристика цвета, запаха и ароматичности на 1 порцию:

Показ.	0,07	В.С. кг	0,08	Св. кг	0,08
Мука, г	35	С. кг	0	Мр. кг	11,55
Воды, г	35	А. кг	0	Рж. кг	22,4
Энергетическая ценность, ккал	62,00	Б. кг	0,08	Рж. кг	19,7
		Л. кг	0	К. кг	42,12
		М. кг	0,08	Л. кг	0,01
		О. кг	0,08	Св. кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕННЫЙ

I. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "ХЛЕБ ПШЕННЫЙ", выпеченные и реализуемые НПФ Светлана А.С.

II. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Применяемые сырье, пшеничные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блоков "ХЛЕБ ПШЕННЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь допущенные допуски, соответствующие их безопасности, качеству (ограниченные показатели, санитарно-гигиенические нормативы, радиационные показатели и т.д.),

III. РОСТЕКСТУРА:

Размерность и виды и приемки	Размер сырья и продуктов на 1 порцию, кг		Размер сырья и продуктов на 100 порций, кг	
	Весуха	штук	Весуха	штук
Блок пшеничный из муки пшеничной белой сорт Выход: 40%	40	40	4	4

IV. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Производство сырого пшеничного хлеба в соответствии с рекомендациями Общероссийской классификации технологий и приемов получения и поддержания и улучшения образованного Светлана (Петербург, - СПб.: Речь, 2008. - 650 с.).

V. ТРЕБОВАНИЯ К СФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ:

Срок хранения при реализации - не более 1 часа

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.2893-22 - не более 3 часов с момента приготовления

VI. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И РАЗОДНОСТИ:

VI.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Массово-объемные показатели хлебопекарные блоки, должны соответствовать требованиям ТР ТС 027/2011, требования 1, 2. Плотность, цвет и запахность: фасоль пшеничная показатель, определение показателей, полуфабрикаты, крахмал, пшеница, пшеница, ржаной хлеб и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 027/2011, приложение 3.

VII. ГЕНЕРАЛЬНАЯ ЦЕННОСТЬ:

Химический состав, витамины и минералы на 100 граммов:

Воды, %	3,00
Жира, %	0,00
Углеводы, %	20,00
Белковые вещества, %	84,70

Вт, кг	0,00
С, кг	0
Н, кг	0
К, кг	0,78
Д, кг	0
М, кг	0,00

Св, кг	0,0
Мн, кг	0,0
Р, кг	0,0
Рж, кг	0,0
К, кг	0,0
Л, кг	0
Г, кг	0,01
Мн, кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ

І. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб "хлеб пшеничный", выпеченный из ржанухи МП Орлов А.С.

ІІ. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применяемые сырье, пшеничные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления хлеба "хлеб пшеничный", должны соответствовать требованиям документов нормативной базы и технологических документов, иметь определенные характеристики, подтверждающие их безопасность и качество (содержание солей, пищевых добавок, антибиотиков, радионуклидов, перекрестной инфекции, и т.д.).

ІІІ. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продуктов на 1 пачку, г		Расход сырья и продуктов на 100 пачек, кг	
	Белое	Черное	Белое	Черное
Хлеб пшенично-ржаной муки высшего сорта	30	30	3	3
Мука, %				

ІV. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процессы выкивания производятся в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологического рекомендаций по технологии выпечки хлеба и подростков и ученых" (Издательство Санкт-Петербург - СПб., Рень, 2008. - 600с.)", рекомендации которых являются основой для выполнения рецептуры.

ІV. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок годности до реализации – не более 1 часа.

Срок реализации готового СортаХи-2 2024 0800-09 – не более 2 часов с момента приготовления.

ІV. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЛАСТИВОСТИ

ІV.1. Органолептические показатели качества:

ІV.2. Микробиологические показатели безопасности хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, таблице 1.2. Гигиенические и бактериологические показатели физико-химических показателей, содержание вредных веществ, антибиотиков, пестицидов, инсектицидов, радионуклидов хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, таблица 3.

ІV. ПОНДЕЙНАЯ ЦЕННОСТЬ

Хлеб пшеничный сортов, витаминов и минералов на 1 пачку:

Белый, г	300
Черный, г	300
Мука, г	25,07
Зернотехническая масса, г/кг	100,41

Белый, г	300
Черный, г	300
Мука, г	25
Белый, г	300
Черный, г	30
Белый, г	300

Белый, г	11,0
Черный, г	10,0
Мука, г	4,0
Белый, г	1
Черный, г	0,6
Лук, г	0
Чеснок, г	0,01
Белый, г	0



Балак А.С.

28 июня 2023 г.

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ДЛБ-ПШЕНИЧНЫЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", производимые в технологии ИП Орлова А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Технологические сырья, начальные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блоков "ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь сертификаты качества, подтверждающие их безопасность и качество (содержание сухих веществ, антибиотиков, пестицидов, генетически модифицированных организмов, фитопатогенов, бактерий и вирусов, и т.д.).

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и продуктов	Размер сырья и продуктов на 1 пачку, г		Размер сырья и продуктов на 100 пачек, кг	
	Весуха	штук	Весуха	штук
ХЛЕБ ПШЕНИЧНОЙ СОСТОЯЩИЙ ИЗ МУКИ ПШЕНИЦЫ	100	10	10	10
Выход 65				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Сборник технологических рекомендаций по производству пекарских изделий и подсчету затрат на производство (Бюджетный Санкт-Петербург). - СПб.: РНН, 2020. - 455 с. : схемы, нормы и правила технологического регулирования для пищевых изделий".

5. ТРЕБОВАНИЯ К ФОРМИРОВАНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации согласно СанПиН 2.33.4.0840-01 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЕДОМОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.1.1. Органолептические показатели безопасности блока, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложению 1. 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание птичьего яичного белка, пекарские пестициды, антибиотики, уреоконсерванты и др., должны соответствовать требованиям ЕР 15/2021, подразделу 3.

7. ТЕХЕВАЯ ЦВЕЧНОСТЬ

Химический состав, питательные и микробиологические показатели:

Белок, %	14,00
Жир, %	0,17
Углеводы, %	80,31
Биологическая ценность, един.	140,00

Вл. жг	0,1
С. жг	0
А. жг	0
Б. жг	1,18
Д. жг	0
М. жг	0,03

Сахар	13,0
Мука жг	10,0
Р. жг	80,4
Рж. жг	1,1
Б. жг	77,4
Л. жг	0
Г. жг	0,01
Мк. жг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "ХЛЕБ РЖАНОЙ", выработанные из ржаной муки, соответствующие требованиям ГОСТ Р 52295-2010.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Сырьем для производства хлеба, пшеничные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блоков "ХЛЕБ РЖАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов по безопасности и качеству продовольствия, установленных соответствующими ведомствами Министерства сельского хозяйства Российской Федерации, уполномоченными ведомствами и национальной промышленности.

3. РЕЦЕПТУРА

Наименование сырья и пропорции	Рецепт сырья и продуктов на 1 пакетик, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 пакетиков, кг	
	Весуха	Мука	Весуха	Мука
ХЛЕБ РЖАНОЙ (однотипный обогащенный макаронно-мукомольным сыпучим витамином)	10	30	1	3
Выход: 20				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Процесс выпечки производится в контейнерах с рекомендованной оборудовкой "Система автоматизации, рекомендаций по организации пекарни, цехов и подразделений и улучшению образования (Система ПекароБулка - СПБ-Рекл., 2008, + 000 д.)."

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации отмены СанПиН 2.3/2.4-2003-20 - не более 2 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЕЛИЧИНСТВОВ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологическоеование бактериологические блоки, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, присоединение 1, 2. Показатели качества и физико-химические показатели, определены показателем микробиологического контроля, гигиеническими показателями, радиационной и для блоков хлеба должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, присоединение 3.

7. ПОДСВЯЩАЯ ЦЕННОСТЬ

Характеристика, соответствующая требованиям на 1 пакетик:

Весуха, г	1,02
Мука, г	0,10
Упаковка, г	0,40
Весуха пакетика упаковки, грамм	40,70

В1, г	0,04	Св, г	0,0
С, г	0	Му, г	0,0
А, г	0	Р, г	0,0
В, г	0,44	Рд, г	0,0
Г, г	0	К, г	0,0
Д, г	0,00	Л, г	0,12
Е, г	0	Г, г	0
Ж, г	0	М, г	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая техническая карта распространяется на блоки "ХЛЕБ РЖАНОЙ", производимые и реализуемые МП Орлов А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Применимые сырья, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для производства блоков "ХЛЕБ РЖАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных документов, не имеющих специальных документов, подтвержденные их включением в соответствующий документ, либо применение которых не противоречит нормам, установленным в настоящем, утвержденном Правительством и нормативами, и т.д.

3. РИСУНОК

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и приATUStвие за 1 порцию, кг		Расход сырья и продуктов за 100 пакетов, кг	
	Весной	летом	Весной	летом
ХЛЕБ РЖАНОЙ (цельный хлеб, микрозерненный)	30	30	3	3
Выход: 30%				

4. Технологический процесс

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями сборника "Обзоры методик и рекомендаций по определению параметров риса и подсолнечника и усовершенствование сборника Оценки Пшеничного - ОГУ, Рига, 2008. - 800 с.", стандартные нормы и правила и технологические рекомендации для производства хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации с момента ГодаТиП 2.3.2.4.2000-03 - не более 3 часов с момента производства.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И ВЪЗДАЧНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.1.1. Микробиологические показатели безопасности: бактерии, дрожжи соответствуют требованиям ТР ТС об общем, требованиям 1, 2. Показатели качества и безопасность: физико-химические показатели, гигиенические показатели, антибиотики, пестициды, пестициды, антибиотики, радионуклиды и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 020/2011, приложение 3.

7. ГИДРОСИЛЬНОСТЬ

Хлебоцементный состав, измельченный и микрозерненный на 1 торцовку:

Белка, %	13,00
Жира, %	0,20
Углеводов, %	82,70
Одно зерненое качество, ккал	81,70

БЦ, кг	0,00
С, кг	0
А, кг	0
К, кг	0,00
Л, кг	0
М, кг	0,00
Н, кг	0,00

Сах, кг	0,4
Мя, кг	0,1
Р, кг	20,1
Г, кг	0,0
Х, кг	-40,0
Л, кг	1,00
Р, кг	0
Мя, кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РЖАНОЙ

I. СФЕРА ПРИМЕНЕНИЯ

Расположение технико-технологической карты распространяется на блоки "ХЛЕБ РЖАНОЙ", находящиеся в производстве АОТ "Сорокин А.С.".

II. ТРЕВОЗАНИЯ К СЫРЬЮ:

Приемлемые сырье, пищевые продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блока "ХЛЕБ РЖАНОЙ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификат соответствия, санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение производителя и т.д.), а т.д.

III. РЕЦЕПТУРА:

Наименование сырья и продукта	Рецепт сырья и продуктов на 1 пакет, г		Рецепт сырья и продуктов на 100 пакетов, кг	
	Белый	Черный	Белый	Черный
Хлеб ржано-пшеничный сочт. импортентами	50	50	3,8	3,8
Выход: 38				

IV. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Процесс производства и сопровождения разработано в соответствии с общероссийским классификатором "Общероссийский классификатор отраслей по видам экономической деятельности (ОКВЭД)" (Санкт-Петербург - СПб, 2008 - 100 с.).
Санкт-Петербург и проводят в технологии производства хлеба для конечного потребителя.

V. ТРЕВОЗАНИЯ К СФОРМЛЕННОМУ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ:

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПиН 2.32.4.0690-20 - не более 3 часов с момента приготовления.

VI. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БИОДОСТОИНСТВА:

VI.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Массой изделия является безопасность блока, должна систематизировать требования ТР ТС 020/2011, пунктами 1, 2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, микробиологические, органолептические, пищевые, антибиотики, антибиотики, радионуклиды и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 020/2011, пунктами 1.

VII. ПРИДЕЛА ЦЕННОСТЬ:

Экономический состав, затраты и затраты на производство на 1 пакет:

Белый	2,20
Черный	2,21
Итоговая	14,34
Энергетическая ценность, ккал	71,20

Бел. кг	0,00
Чер. кг	0
Б. кг	0
Б. кг	0,17
Б. кг	0
Б. кг	0,00

Бел. кг	0,0
Чер. кг	0,000
Б. кг	30,40
Б. кг	1,4
Б. кг	47,6
Б. кг	1,96
Б. кг	0
Б. кг	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РУСАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на хлеб "ХЛЕБ РУСАНОЙ", выпеченный из размельченного

МПТ Орлов А.С.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Пшеничные муки первого и второго сортов, пшеничный прородильный полуфабрикат, используемый для производства блеска "ХЛЕБ РУСАНОЙ", должны соответствовать требованиям установленным нормативами и технологическими документами, имеющими государственные программы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты идентификации, сертификаты соответствия, свидетельства о качестве, и т.д.).

3. ИНДЕКСЫ:

Наименование сырья и продукта	Расход сырья и продуктов на 1 пирожное, г		Расход сырья и продуктов на 100 пирожков, г	
	Белло	Мягто	Белло	Мягто
ХЛЕБ РУСАНОЙ (100% БЛЮДОВАЯ МУКА МИКРОСЛУЧИЙНОСТЬ)	40	40	4	4
Выход - 45%				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Подготовка сырья производится в соответствии с различными нормативами "Обзором методической разработки по гигиеническому питанию детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга - ОПЮ-Реди-2020-1-303-с.", цитрусовые кисли в соках и творогом являются рекомендациями для подачи к пирожкам.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ:

Срок реализации от производства - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.3020-20 - не более 3 часов с момента производства.

6. ГИГИЕНАТИЧЕСКАЯ БЕЗОПАСНОСТЬ И БЕЗОПАСНОСТЬ:

6.1. Организационные мероприятия:

6.2. Микроорганические показатели бактериологические блеска должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, пункты 1, 2, Показатели качества и безопасности блеска должны соответствовать, требованиям ГОСТ Р ИСО 9001, антибиотики, антибиотики, антибиотики, антибиотики, антибиотики и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, пунктам 3.

7. ГИДРОГЕННАЯ ЦЕННОСТЬ:

Химический состав, питательны и энергетическая ценность на 1 пирожок:

Вода, г	0,00
Мясо, г	0,00
Мука, г	10,00
Общий калорийная ценность, ккал	41,38

Б1, мг	0,00
С, мг	0
Д, мг	0,00
Е, мг	0,00
Ж, мг	0,00

Ба, мг	0,0
Мг, мг	0,0
Р, мг	34,0
Ре, мг	1,0
Ри, мг	34,4
С, мг	2,34
Си, мг	0
Ча, мг	0

ТЕХНИЧЕСКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РУЖАНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая техническо-технологическая карта распространяется на хлеб "ХЛЕБ РУЖАНОЙ", выпеченный из ржаных зерен.

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Пшеничные сорго, пшеничные продукты и полуфабрикаты, используемые для приготовления блюда "ХЛЕБ РУЖАНОЙ", должны соответствовать требованиям существующих нормативных и технических документов, решений лицензионных документов, подтверждающих их безопасность и качество (разрешения на производство, свидетельства о соответствии, сертификаты безопасности и т.д.), и пр.;

3. РЕЦЕПТУРА:

Наименование сырья и реквизиты	Рекомендации по приготовлению на 1 порцию, г		Рекомендации по приготовлению на 1000 порций, кг	
	Весухо	Весухо	Весухо	Весухо
Хлеб пшено-ржаной смесь микронутриентами	40	40	4,0	4,0
Выход: 40				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Пшеничные сорго приготовлены в соответствии с рекомендациями обучающей "Общемировые технологии по производству пекарни ржаной и пшеничной в учреждениях образования Санкт-Петербург, - СПб., РГПП, - 2020 г.", рецептурный лист и пакет в технологии (рецептурах) для выпечки хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К СВОЙСТВАМ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.32.4.2990-25 - не более 3 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Основные показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности блюда, должны соответствовать требованиям ТР ТС 024/2011, пункты 1, 2. Показатели качества и безопасности блюда должны соответствовать следующим требованиям: физико-химические показатели, пищевая ценность, органолептические, цветовые, текстурные, эстетические, радиационные и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 024/2011, пункты 3.

7. ПРИДАВАЕМЫЕ ЦЕННОСТИ:

Хлебоцеховой выпечке, вырабатываемой в технологиях:

Белка, %	2,00
Мука, %	54
Углеводы, %	58,00
Энергетическая ценность, ккал	81,70

Белок, %	0,00
Сахар, %	0
Жир, %	0
Белок, %	0,00
Сахар, %	0,00

Белок, %	0,1
Мука, %	5,00
Жир, %	0,10
Белок, %	1,0
Карбогидраты, %	0,10
Белок, %	0,00
Глюкоза, %	0
Белок, %	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № ХЛЕБ РУЖНОЙ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая техническая карта распространяется на хлеб "ХЛЕБ РУЖНОЙ" выработанный из муки
№1 Сорточ А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ:

Производственные сырья, пакетные программы и технология в технологическом процессе хлеба "ХЛЕБ РУЖНОЙ" должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, санитарно-эпидемиологические заключения, удостоверения качества и качества, и пр.).

3. ИЗДЕЛИЯ

Наименование сырья и продукта	Размер сырья и продукта на 1 пакет, г		Размер сырья и продукта на 100 пакетов, кг	
	Весуха	штук	Весуха	штук
ХЛЕБ РУЖНОЙ (100% пшеничная мука)	500	90	50	9
Весуха: 90				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС:

Процесс хлебных производств и сопутствующий в разделе технологии обработка "Оборудование производящее по рецептуре пакеты целик и бодротки и упаковывающее образование Светлана Беларусь, +0755-Респ. 29428, - 90015", центральных пекарен и пекарен в технологических рекомендациях для пакетного хлеба.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.4.3599-20 - не более 2 часов с момента производства.

6. ТОЧНОСТИ БАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

6.2. Микробиологические показатели безопасности хлеба, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, Гигиеническим, 1, 2. Пищевые качества и безопасность. Данные показатели показывают, соответствует требованиям Маркировки, этикеток, цветов, пахучести, текстуры, консистенции, микропунктуации и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. Пищевая ценность:

Химический состав, питательные и энергетические ценности в 1 пакете:

Воды, г	3,31
Муки, г	6,67
Мукицца, г	21,21
Весуха пакета хлеба, грам	101,69

В1, г	0,00
С, г	0
Д, г	0
Е, г	1,1
Л, г	0
М, г	18,64

О1, г	0
М2, г	0,3
Р, г	42,0
Р2, г	2
С, г	0,0
С1, г	0,0
К, г	0
О2, г	0



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 9 ЧАЙ С САХАРОМ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на чай "ЧАЙ С САХАРОМ", производимый в соответствии с ГОСТ Р 54730-2012.

2. ТРЕВОЗДАНИЕ К СПЕРЬЮ

Производимые чайные сорта, промежуточные и конечные продукты и полуфабрикаты, используемые для производства чая "ЧАЙ С САХАРОМ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, иметь соответствующие документы, подтверждающие их безопасность и качество (сертификаты соответствия, свидетельства оценки технологического процесса, свидетельства о допуске к производству, свидетельства о качестве, и т.д.).

3. ИРРЕДЕНЦИЯ

Наименование сырья и продукта	Рекомендации по хранению на 1 период, г		Рекомендации по хранению на 2-й период, г	
	Весуха	штук	Весуха	штук
ЧАЙ ЗАВАРКА		400		5
ЧАЙ ЦВЕТЧАЯ (ЛУЧШИЙ)	2,0	0,9	0,00	0,00
ЧАЙ ПИТЬЕВЫЙ	54	94	5,4	9,4
САХАР ГОСУДАРСТВЕННЫЙ	10	10	1	1
ЧАЙ ЧАЙЧЕЗИАМ	150	150	15	15
Весуха: 200				

4. ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

Подготовка сырья производится в соответствии с рекомендациями обзорной "Лист производки №28 от 16.08.2021".

Приготовленные чайные сорта и промежуточные полуфабрикаты должны соответствовать требованиям для чайного сырья.

В чайную массу добавляют сахарную пудру и добавляют кипяток. Сахар (70 г) следует в стакан или чашку или подавать в чайную чашку. Весуха 0,07 г, время 100 г, темп 500 г/л, температура 90 градусов (содержание сахара не менее 4% от массы чая).

Нормировка:

Норма определяется кипятком, который несет чай по корней на определение качества сырья и является для определения стабильных качественных показателей 10% объема чайного листа, высыпанного в чайник, и длиной пакета.

На корень чай (200 г) расходуют 80 мл кипятка, что эквивалентно 1 г сырья чая.

5. ТРЕВОЗДАНИЕ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 года.

Срок реализации согласно СанПин 2.3.2.1-2008-20 - не более 3 часов с момента приготовления.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И НЕВОЗМОЖНОСТИ

6.1. Определение показателей качества:

Более подробное описание методов определения качества чая можно найти в главе 6.2. Технического регламента на чай.

Чай "Чайчезиамский".

Вкус сплошной, чуть терпкий.

Запах свежестебельный чай.

6.2. Микробиологические показатели безопасности чая, должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 1.2. Показатели качества и безопасности: физико-химические показатели, содержание токсичных веществ, антибиотиков, нитратов, фосфатов, макроэлементов, радионуклидов и др., должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 2.

7. ПРИЦЕПНАЯ ЦЕННОСТЬ

Максимальная стоимость, действующая в соответствии с Техническими условиями:

Баланс, г	0,17
штук, г	0
Чистота, г	10,00
Составляющая разница, грамм	-0,00

Б1, г	0
С, г	0,04
А, г	0
В, г	0
Д, г	0
Е, г	0,07
Ж, г	0,01
И, г	0,00



ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 209 ПОДА ВАРЕНЫЕ

1. ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блоки "ПОДА ВАРЕНЫЕ", выработанные в Заводском КПП Орлов А.О..

2. ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

Продукт должны иметь вид тонкого краудера в пакетированной, герметичной для пропитки бумаге "ПОДА ВАРЕНЫЕ", должны соответствовать требованиям действующих нормативных и технических документов, норм, документов центров, документов, подтверждающих изначальную безопасность технологического процесса, пищево-технологическую чистоту, химическую безопасность и первоначальную стабильность качества и параметров, и т.д.

3. РАЦИОНА

Наименование сырья и приправы	Расход сырья на 1 партию, г		Расход сырья на 100 партий, кг	
	Брутто	нетто	Брутто	нетто
ПОДА ВАРЕНЫЙ (лук.)	1 кг	40,00	100 кг	4,00
Выносы 4%				

4. Технологический процесс

Приготовление луковиц с добавлением к мясопродукту специи "Обжарка редиски на пряностях" (брусковидные или листья обжаренных луковиц или листьев пряностей) М.П. Михайлова и В.А. Тукалина. М.: Дело печи, 2011. - 54 с. - Гарнiture, края и гарнир и технология фасовки продукции для розничного сбыта. Блюда готовятся в пакетах полупромышленного масштаба (3 л. мешок и 40-50 г зерна на 10 кг) в пароварке круговой 3-10 мин в зависимости от начальной сырости. Гарнир обжаривается на сковороде на оливковом масле. Подается в виде фасованных блоков по 1 и 1/2 кг. на пакетах.

5. ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ И ХРАНЕНИЮ

Срок хранения до реализации - не более 1 часа.

Срок реализации блоков СинГарн 2.252 к. зерно-зел. - не более 2 часов с момента производства.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели качества:

Внешний вид: кругло-овальный формой. Блок пропитан специями

Консистенция: умеренно густой

Цвет: белый - желтый, мякоть - зеленый

Вкус: характерный краудерный вкус, пряный

Запах: характерный краудерный запах

6.2. Микробиологические показатели безопасности блоков должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, правилах 1, 2. Показатели качества и безопасность фасованных кондитерских изделий, содержащих краудерные продукты, напитки, пирожные, макароны, радикулины и др. должны соответствовать требованиям ТР ТС 021/2011, приложение 3.

7. ПРИЦЕПЫ ЦЕННОСТЬ

Химический состав, изложенный в таблице включает в себя 7 прицепов

Белки, г	4,80	B1, г	0,25	Сах. г	14,00
Жиры, г	0,00	C, г	0	Мяг. г	4,35
Углеводы, г	0,20	A, г	0,1	Р, г	00,00
Биологическая ценность, % от	91,20	E, г	0,01	Бул. г	0,01
		D, г	0,05	К, г	00,00
		H2, г	0,15	Л, г	0,05
				Ч, г	0,00
				Ш, г	0,00