

Технико - технологическая карта № 48876 от 24.04.2026**Орехово-семечковая смесь п/ф****1. Область применения**

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо (изделие) Орехово-семечковая смесь п/ф вырабатываемое www.creative-chef.ru и реализуемое в Компании "Креатив - шеф" и филиалах Рестораны - партнеры.

2. Требования к сырью

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

3. Рецепт

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г	
		Брутто	Нетто
1	Орех Грецкий ядро	130	130
2	Орех Арахис ядро	638	570
3	Семена тыквы	300	300

Выход готового изделия, г: 1000

4. Технологический процесс

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

Арахис немного обжарить, охладить. Грецкий орех перебрать, исключить перепонки. Орехи раздробить, оставив крупные сегменты, около 3-5 мм

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Блюдо (изделие) сервировано согласно стандартам Компании, и (или) прилагаемому к технологическому документу фото (при наличии). Если допустимые сроки хранения блюда (изделия) не установлены утвержденными документами Компании, они устанавливаются в соответствии с действующими нормативными документами, и составляют: 24 часа, при температуре = +4°C (±2°C).

6. Показатели качества и безопасности**6.1. Органолептические показатели качества**

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Орехово-семечковая смесь п/ф			
Овощи тщательно вымыты, очищены от кожуры, целые или нарезанные одной формой нарезки. Упакованы в пищевую полиэтиленовую пленку или под вакуумом. Охлаждены или заморожены.	Свойственный виду.	Сохраняющая форму, без изломов и вмятин.	Без посторонних примесей и порочащих признаков.

6.2. Микробиологические показатели

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

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

L. monocytogenes в 25 г не допускаются. Дрожжи, КОЕ/г, не более 1 x 10², Плесени, КОЕ/г, не более 1 x 10².

6.3. Нормируемые физико-химические показатели

Массовая доля, %					
Сухих веществ		Жиры		Сахара	Поваренной соли
Мин.	Макс.	Мин.	Макс.		
Орехово-семечковая смесь п/ф (в целом блюде (изделии))					
-	-	-	-	-	-

7. Пищевая и энергетическая ценность

Белки, г	Жиры, г	Углеводы, г	Калорийность, ккал (кДж)
1 порция (1000 грамм) содержит:			
239,3	505,3	66,8	5772 (24166)
Что в % от средней суточной потребности в основных пищевых веществах и энергии составляет:			
319%	609%	18%	231%
100 грамм блюда (изделия) содержит:			
23,9	50,5	6,7	577,2

Ответственный за оформление ТТК

С.Г. Митрофанов

Заведующий производством

П.П. Петров