



УТВЕРЖДАЮ  
Генеральный Директор  
ООО "Фабрика Социального питания"

Д.С. Семикопенко

## Технико-Технологическая карта № 4.1

### Помидор свежий

#### 1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Помидор свежий" вырабатываемое Фабрикой Социального питания

#### 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 "О безопасности пищевой продукции", иметь сопроводительные документы, подтверждающие их безопасность и качество (санитарно-эпидемиологическое заключение, удостоверение безопасности и качества, декларацию о соответствии или сертификат соответствия).

#### 3. Рецепттура

№	Наименование сырья и полуфабрикатов	Расход сырья и п/ф на 1 порцию, г									
		Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто	Брутто	Нетто
1	Помидор свежий	31	30	40,5	40	51,7	50	62	60	103,3	100
	<b>Выход готового блюда</b>		<b>30</b>		<b>40</b>		<b>50</b>		<b>60</b>		<b>100</b>

#### 4. Технологический процесс

Помидоры перебирают, промывают небольшими партиями в подсоленной или подкисленной воде. У помидоров вырезают место прикрепления плодоножки, нарезают дольками, подают порционно.

#### 5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации	Температура подачи
<b>Помидор свежий</b>	
Не более 2-х часов.	12-14 С.

#### 6. Показатели качества и безопасности

##### 6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Помидор нарезан дольками	Красный или розовый	Упругая	Вкус и запах свойственный свежим помидорам

##### 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.

#### 7. Пищевая и энергетическая ценность на 100 грамм

	Б	Ж	У	Эн., ценность	А	В1	С	Е	Са	Mg	Р	Fe
	гр	гр	гр	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Помидор свежий	1,1	0,2	3,5	20,2	79,8	0,04	10	0,7	12,32	17,4	22,6	0,78

Ответственный за оформление ТТК  
Дрозд Я.С.