УТВЕРЖДАЮ

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

(Ф.И.О., дата)

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Фруктовый чай

1 ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на напиток «Фруктовый чай», вырабатываемый и реализуемый \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_.

2 ТРЕБОВАНИЯ К СЫРЬЮ

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

3 РЕЦЕПТУРА

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Наименование сырья и продуктов | Расход сырья и продуктов на 1 порцию, г | |
| брутто | нетто |
| Чай-заварка | 12,5 | 12,5 |
| Сахар | 5 | 5 |
| Вода | 150 | 150 |
| Фрукты свежие: |  |  |
| Яблоко | 45 | 40 |
| или груша | 44 | 40 |
| или вишня | 53 | 40 |
| ВЫХОД | - | 200 |

4 ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЙ ПРОЦЕСС

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

Подготовленные фрукты проваривают с добавлением сахара, доводят до кипения, после чего добавляют готовую заварку.

Готовый фруктовый чай разливают в стаканы, подают горячим.

5 ТРЕБОВАНИЯ К ОФОРМЛЕНИЮ, РЕАЛИЗАЦИИ

И ХРАНЕНИЮ

Напиток реализуют при температуре 75 0С.

6 ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1 Органолептические показатели качества:

Внешний вид: плоды сохранили форму, жидкость золотисто-коричневого цвета налита в стакан или чашку.

Консистенция: чая – жидкая; плодов – мягкая.

Цвет: золотисто-коричневый.

Запах: свойственный чаю с ароматом плодов.

Вкус: сладкий, чуть терпкий с выраженным привкусом фруктов.

6.2 Микробиологические показатели напитка «Фруктовый чай» должны соответствовать требованиям СанПиН 2.3.2.1078.

7 ПИЩЕВАЯ ЦЕННОСТЬ

Пищевая ценность напитка на выход 200 г

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Белки, г | Жиры, г | Углеводы, г | Калорийность, ккал |
| 0,60 | 0,40 | 10,40 | 47,60 |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| Витамины | | | | |
| В1 | В2 | С | А | Е |
| 0,02 | 0,04 | 3,40 | 0,00 | 0,40 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Минеральные вещества | | | | | |
| Кальций (мг) | Фосфор (мг) | Магний (мг) | Железо (мг) | Цинк (мг) | Йод (мг) |
| 21,20 | 22,60 | 14,60 | 3,20 | 0,12 | 0,00 |

Ответственный за оформление ТТК Р.А. Журавлев

Зав. производством \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_