



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный Директор
ООО "Фабрика Социального питания"

Д.С. Семикопенко

Технико-Технологическая карта № 3.28

Желе из плодов и ягод

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Желе из плодов и ягод" 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, гр	
		Брутто	Нетто
1	Смесь ягодная с/м или абрикос с/м или клубника с/м	30	30
2	Сахар	30	30
3	Кислота лимонная	15	15
4	Вода	0,1	0,1
5	Желатин	90	90
		4	4
	Выход готового блюда		100

4. Технологический процесс

Смесь ягодную с/м заливают горячей водой и варят 5-8 минут. Сироп процеживают, добавляют сахар, нагревают до кипения, удаляют с поверхности сиропа пену, затем добавляют подготовленный желатин, размешивают его до полного растворения и вновь процеживают. Разливают по противням, высота борта не менее 40 мм. Оставляют на холоде при температуре от 0 С до 8 С на 1,5 -2 часа для застывания.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации	Температура подачи
Желе из плодов и ягод	
Не более 2-х часов	7-14 С.

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Запах и вкус
Желе студнеобразное, прозрачное, блестящее.	Цвет- свойственный плодам и ягодам, из которых оно приготовлено..	Желеобразная, застывшая, слегка упругая.	Вкус- кисло-сладкий. Запах -ягод и плодов, использованных для желе.

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 45 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
Желе из плодов и ягод	3,76	0,14	16,98	84,22	3,06	0,01	24	0	37,95	11,29	20,61	0,46

Ответственный за оформление ТТК

Дрозд Я.С.