



УТВЕРЖДАЮ
Генеральный Директор
ООО "Фабрика Социального питания"
Д.С. Семикопенко

Технико-Технологическая карта № 7.21

Спагетти по неопалитански

1. Область применения

Настоящая технико-технологическая карта распространяется на блюдо "Спагетти по неопалитански" 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	Макаронные изделия (спагетти)	37,4	37,4	44,2	44,2	51	51	61,2	61,2	68	68
2	Вода	224,4	224,4	265,2	265,2	306	306	367,2	367,2	408	408
	Масса отварных спагетти		100		118		136		164		182
3	Масло сливочное	3,9	3,9	4,6	4,6	5,3	5,3	6,3	6,3	7	7
4	Томатная паста	9,2	9,2	10,9	10,9	12,5	12,5	15,1	15,1	17	17
5	Чеснок	0,7	0,6	0,8	0,7	0,8	0,7	1,1	1	1,2	1,1
6	Вода	0,4	0,4	0,47	0,47	0,5	0,55	0,7	0,7	1	1
7	Сахар	0,4	0,4	0,5	0,5	1	0,5	0,7	0,7	1	1
8	Приправа прованские травы	0,05	0,05	0,06	0,06	0,07	0,07	0,08	0,08	0,09	0,09
	Масса соуса		12		14		16		20		22
	Выход готового блюда				130		150		180		200

4. Технологический процесс

В растопленное, горячее сливочное масло, доведенное до кипения добавляют очищенный, мелко нарезанный чеснок, затем добавляют томатную пасту предварительно разведенную водой (масса должна быть без комочков), и приправу прованские травы. Доводят до кипения. Макароны (спагетти) варят в большом количестве кипящей подсоленной воды 7 минут, откидывают и не промывают. В процессе варки макароны набухают, впитывая воду, в результате чего их масса увеличивается примерно в 3 раза, в зависимости от сорта. В отваренные макароны добавляют соус и перемешивают, до однородного цвета.

5. Требования к оформлению, реализации и хранению

Срок реализации	Температура подачи
Спагетти по неопалитански	
Не более 2-х часов	70-75 С

6. Показатели качества и безопасности

6.1. Органолептические показатели качества

Внешний вид	Цвет	Консистенция	Вкус и запах
Макаронные изделия целые, не переварены	Цвет макарон оранжево-красный	Консистенция мягкая, плотная	Вкус умеренно соленый, с кислинкой, запах соответствует данному продукту, с легким ароматом трав и чеснока.

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	P	Fe
	гр	гр	гр	ккал	мкг	мг	мг	мг	мг	мг	мг	мг
Спагетти по неопалитански	3,92	2,85	22,86	132,77	23,2	0,04	0,87	0,63	9,41	8,41	37,38	0,78

Ответственный за оформление ТТК
Дрозд Я.С.