Технико-технологическая карта: рецептура и пищевая ценность

Полуфабрикат 208 г → 187 г · 248 ккал/100 г · ТТК по ГОСТ 31987-2012

1. Рецептура

Рецептура на полуфабрикат 208 г: творог 9 %, мука, яйцо, сахар, масло. Брутто и нетто совпадают, потому что потери при холодной обработке для этих продуктов не заданы; потери при тепловой обработке — 10 %.

Сырьё	Брутто, г	Б, г	Ж, г	У, г
Творог 9 %	150	25,05	13,50	3,00
Мука пшеничная в/с	25	2,58	0,28	17,65
Яйцо куриное	10	1,27	1,15	0,07
Сахар-песок	15	0,00	0,00	14,97
Масло растительное	8	0,00	7,99	0,00
Итого полуфабрикат	208	28,89	22,92	35,69

2. Пищевая ценность

Энергетическая ценность считается по коэффициентам 4·Б + 9·Ж + 4·У и пересчитывается на готовое изделие, а не на сырьё: 248,4 ккал на 100 г, 465 ккал на порцию 187 г, Это 18,6 % суточной потребности 2 500 ккал, Главная ошибка в ТТК — считать ценность по закладке: тогда она завышена на потери.

Показатель	На 100 г	На порцию 187 г
Белки, г	15,45	28,89
Жиры, г	12,26	22,92
Углеводы, г	19,09	35,69
Энергетическая ценность, ккал	248,4	465
Энергетическая ценность, кДж	1 039	1 944
Доля суточной нормы 2 500 ккал	9,9 %	18,6 %

3. Что в ТТК обязательно

- наименование и область применения
- перечень сырья с ГОСТами
- рецептура брутто/нетто
- технологический процесс и режимы
- требования к оформлению, реализации и хранению
- показатели качества и безопасности
- пищевая и энергетическая ценность

4. Нормы

Форма технико-технологической карты — ГОСТ 31987-2012. Пищевая ценность в маркировке — ТР ТС 022/2011. Нормы физиологических потребностей — МР 2.3.1.0253-21.

Данные кейса сконструированы. Нормы, формулы и структура документа — настоящие.