

Заведующий

для документов

ОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Е.А. Маркова

4 сентября 2018 г

4.2. Очищенный лук мелко шинкуют и бланшируют, огурцы и помидоры свежие мелко режут тонкими ломтиками. Лук, помидоры и огурцы соединяют и примешивают с маслом.

5. РЕАЛИЗАЦИЯ И ХРАНЕНИЕ

5.1. Незаправленные салаты допускается хранить не более 2 часов при температуре $+4 \pm 2$ °С. Салаты заправляют непосредственно перед раздачей.

5.2. Хранение заправленных салатов может осуществляться не более 30 минут при температуре 4 ± 2 °С.

5.3 Температура подачи не ниже +15°.

6. ПОКАЗАТЕЛИ КАЧЕСТВА И БЕЗОПАСНОСТИ

6.1. Органолептические показатели блюда:

Внешний вид – овощи равномерно перемешаны

Консистенция – лук- сочный, помидоры и огурцы – упругие и сочные

Цвет – продуктов, входящих в блюдо

Вкус – продуктов, входящих в блюдо

Запах – продуктов, входящих в блюдо

6.2. Микробиологические показатели:

Индекс группы продуктов	Показатели	Допустимые уровни, мг/кг, не более
1.9.15.2	КМАФАнМ, КОЕ/г	$1 \cdot 10^5$
	БГКП (колиформы) в, 10г	0,01
	E.coli	0,1
	S.aureus в 1,0	0,1
	Proteus	0,1
	патогенные, в т.ч. сальмонеллы в 25г	25

7. ПИЩЕВАЯ И ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЦЕННОСТЬ БЛЮДА

Белки, г		Жиры, г		Углеводы, г		Энергетическая ценность, ккал/кДж	
Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад	Если	Сад
0,36	0,52	1,04	2,06	1,41	2,18	16,44	29,34