ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
горошек зеленый ГОСТ Р 54050-2010

Сорт _____

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – очистка – мойка - инспекция — очистка - бланширование – охлаждение - приготовление заливки – фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

Рецептура

Наименование сырья и материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода, кг
«Горошек зеленый» высший сорт			
Зеленый горошек	620,0	12,0	704,55
«Горошек зеленый» первый сорт			
Зеленый горошек	610,0	9,0	670,33
«Горошек зеленый» второй сорт			
Зеленый горошек	580,0	6,0	617,02
Сахар	11,0	1,0	11,11
Соль	11,0	1,0	11,11

Рецептура заливки на 1000 л

Наименование сырья, материалов	«Горошек зеленый»		
	высший сорт	первый сорт	столовый сорт
Сахар, кг	28,9	28,2	26,1
Соль, кг	28,9	28,2	26,1
Вода, кг	942,2	943,6	947,8
Массовая доля сухих веществ, %	5,8	5,6	5,2

Рекомендации по приготовлению заливки:

- ✓ соль и сахар засыпать в подогретую до 50⁰ С воду, перемешать
- ✓ при постоянной работе мешалки довести до кипения
- ✓ проверить содержание сухих веществ

Температура заливки на фасовке должна быть 85⁰С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Температура заливки, ⁰ С, не ниже	Формула режима стерилизации		Давление в автоклаве, атм
		время стерилизации, мин	температура, ⁰ С	
1-82-500	85	25-/25-30/-25	120	2,8
1-82-650	85	25-/25-30/-25	120	3,0
1-82-1000	85	25-/35-40/-25	120	3,0

1-82-2000	85	25-/50-55/-30	120	3,0
1-82-3000	85	25-60-30	120	3,0
11-82-650	85	25-30-25	120	2,0
11-82-800	85	25-40-25	120	2,2
ж/б 9	85	15-/20-30/-20	120	1,2
ж/б 43	85	15-/25-30/-20	120	1,8
ж/б 46	85	15-/25-30/-20	120	1,8
ж/б 13	85	15-/30-35/-20	120	1,8
ж/б 5	85	20-25-20	120	1,8

Температура продукта в банке после стерилизации не должна превышать 35 °С.

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля горошка от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	60
Массовая доля хлоридов, %	0,8 – 1,5
Содержание растительных примесей (лепестки, обрывки створок, стручков), шт. на 100 г консервов, не более	1 - для высшего сорта 2 - для первого сорта 3 - для второго сорта
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

- ✓ в стеклянной банке не более трех лет
- ✓ в металлической банке не более двух лет
- ✓ в металлической банке с эмалевым внутренним покрытием не более четырех лет