

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

кукуруза сахарная в зернах ГОСТ Р 53958 -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
«Кукуруза сахарная в зернах» высший сорт			
Кукуруза в зернах	620,0	70,0	2066,66
«Кукуруза сахарная в зернах» первый сорт			
Кукуруза в зернах	600,0	70,0	2000,0
Сахар	40,0	1,0	40,4
Соль	10,0	1,0	10,1

Рецептура заливки на 1000 л

Наименование сырья, материалов	«Кукуруза сахарная в зернах»	
	высший сорт	первый сорт
Сахар, кг	105,26	100,0
Соль, кг	26,31	25,0
Вода, кг	868,43	875,0
Массовая доля сухих веществ, %	13,1	12,5

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 90⁰С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Температура заливки, °С, не ниже	Формула режима стерилизации		Давление в автоклаве, атм
		время стерилизации, мин	температура, °С	
ж/б 9	90	20-/30-40/-20	120	1,5-1,8

Температура продукта в банке после стерилизации не должна превышать 35⁰С.

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля зерен кукурузы от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	60
Массовая доля хлоридов, %	0,8 – 1,5
Массовая доля примесей растительного происхождения к массе нетто консервов, %, не более	0,15
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