

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
кабачки, нарезанные кружками, в томатном соусе ГОСТ 18611-2013

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – очистка – инспекция – резка – обжарка – фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

Рецептура

Наименование сырья, материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Сухие вещества, %	Потери при смешивании и фасовании, %	Впитываемость масла, %	Видимая усадка, %	Потери при обжарке, уваривании, %	Отходы и потери при очистке, резке, %	Нормы расхода на 1000 кг, кг
Кабачки	750,0	5,0	1,0	4,0	35,0	18,0	10,0	1516,0
Лук обжаренный	7,4	13,0	1,0	27,0	45,0	4,0	17,0	12,5
Томатное пюре, 12 %	200,5		2,0					204,6
Масло растительное	10,0		1,0			6,0		45,13
Мука	3,5		1,0				12,0	4,02
Соль	15,2		1,0					15,35
Сахар	12,2		1,0					12,32
Зелень свежая (состав зелени: петрушка 50 %, укроп 25 %, сельдерей 25 %)	1,1		1,0				30,0	1,58
Перец черный молотый	0,04		1,0					0,041
Перец душистый молотый	0,06		1,0					0,061

Соотношение - основное сырье : томатный соус : масло растительное – 75 % : 24 % : 1%

Рецептура обжаренных овощей

Наименование сырья	Очищенное и порезанное сырье, на 1000 кг, кг	Видимая усадка, %	Количество сырья после обжарки (без масла)	Впитываемость масла, %	Количество масла необходимо для обжарки	Итого подготовленного сырья (рецептура) на 1000 кг, кг
Кабачки	1364,4	35,0	720	22,0	30,0	750,0
Лук обжаренный	10,37	45,0	5,4	27,0	5,4	7,4

Рекомендации по приготовлению:

- ✓ обжаренные кабачки после стекания масла подают на укладку
- ✓ в банку наливают часть томатного соуса
- ✓ укладывают в горизонтальном положении кружки обжаренных кабачков
- ✓ наливают оставшуюся часть томатного соуса

Температура томатного соуса на фасовке должна быть (75 – 85) °С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, °С	
1-82-500	25-50-25	120	2,5 – 2,8
1-82-650	25-55-25	120	2,5 - 2,8

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

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	4,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0-1,8
Массовая доля титруемых кислот, %, не более (в расчете на яблочную кислоту)	0,5
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

- ✓ в стеклянной упаковке 3 года
- ✓ в металлической упаковке с лаковым покрытием 2 года
- ✓ в металлической упаковке с эмалевым покрытием 3 года