

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
кабачки, нарезанные кружками, с овощным фаршем 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	600,0	5,0	1,0	4,0	35,0	18,0	10,0	1212,9
Морковь обжаренная	114,0	12,0	1,0	12,0	45,0	4,0	10,5	214,4
Белые коренья обжаренные	12,0	20,0	1,0	13,0	35,0	4,0	23,0	21,95
Лук обжаренный	16,5	13,0	1,0	27,0	45,0	4,0	17,0	27,66
Томатное пюре, 12 %	191,0		2,0					194,9
Масло растительное	30,0		1,0			6,0		78,73
Мука	3,3		1,0				12,0	3,8
Соль	15,0		1,0					15,16
Сахар	13,6		1,0					13,74
Зелень свежая (состав зелени: петрушка 50 %, укроп 25 %, сельдерей 25 %)	4,5		1,0				30,0	6,5
Перец черный молотый	0,04		1,0					0,041
Перец душистый молотый	0,07		1,0					0,071

Соотношение

– *основное сырье : овощной фарш : томатный соус : масло растительное*
– **60 % : 15 % : 22 % : 3 %**

Рецептура обжаренных овощей

Наименование сырья	Очищенное и порезанное сырье, на	Видимая усадка, %	Количество сырья после обжарки (без	Впитываемость масла, %	Количество масла необходимо	Итого подготовленного сырья
--------------------	----------------------------------	-------------------	-------------------------------------	------------------------	-----------------------------	-----------------------------

	1000 кг, кг		масла)		е для обжарки	(рецептура) на 1000 кг, кг
Кабачки	1091,61	35,0	576,0	4,0	24,0	600,0
Морковь обжаренная	191,89	45,0	100,32	12,0	13,68	114,0
Белые коренья обжаренные	16,9	35,0	10,44	13,0	1,56	12,0
Лук обжаренный	22,96	45,0	16,5	27,0	4,5	16,5

Рекомендации по приготовлению:

- ✓ обжаренные кабачки после стекания масла подают на укладку
- ✓ в банку наливают часть томатного соуса
- ✓ укладывают в горизонтальном положении кружки обжаренных кабачков до половины высоты банки
- ✓ укладывают слой фарша
- ✓ укладывают обжаренные кабачки
- ✓ 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	6,0
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