

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
**кабачки с зеленью целые ГОСТ 31713-2012**

**Сорт** \_\_\_\_\_

**Технологический процесс:** доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – инспекция – калибровка – 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
Кабачки	585,0	8,0	635,87
Зелень укропа	9,0	25,0	12,0
Лист хрена	7,0	25,0	9,33
Чеснок	3,6	28,0	5,0
Перец черный горошек	0,2	2,0	0,204
Лавровый лист	0,2	2,0	0,204
Залива, в т ч	395		
Соль	15,0	1,0	15,15
Уксусная кислота, 80 %	6,3	2,0	6,43
или Лимонная кислота	5,0	1,0	5,05

**Рецептура заливки на 1000 л**

Наименование сырья, материалов	Количество	
Соль, кг	37,9	37,9
Уксусная кислота, 80 %	15,9	
Лимонная кислота		12,6
Вода, кг	946,2	949,5
Массовая доля сухих веществ, %	3,8	3,8
Титруемая кислотность, %	1,2	1,2
pH	3,1	3,1

**Рекомендации по приготовлению заливки:**

- ✓ соль засыпать в подогретую до 50<sup>0</sup>С воду, перемешать
- ✓ при постоянной работе мешалки довести до кипения
- ✓ проверить содержание сухих веществ
- ✓ добавить уксусную или лимонную кислоту
- ✓ проверить кислотность заливки, pH

**Температура заливки на фасовке должна быть 85<sup>0</sup>С.**

**Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.**

**Режимы стерилизации:**

Вид тары	Температура заливки, °С, не	Формула режима стерилизации		Давление в автоклаве, атм
		время стерилизации,	температура, °С	

	ниже	мин		
1-82-500	85	20- 5 -20	100	1,5 – 1,8
1-82-1000	85	20 - 8 -20	100	1,5 – 1,8
ж/б 13	85	15 - 6 -15	100	1,2 - 1,5

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

**Физико-химические показатели готового продукта**

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее:	
- для целых кабачков до 90 мм	55,0
- для целых кабачков до 110 мм	50,0
Массовая доля зелени и пряностей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %	2,0-2,5
Массовая доля хлоридов, %	1,5 – 2,5
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную), %	0,5 – 0,6
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

**Срок годности:**

✓ не более двух лет