

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
**нектар морковно-айвовый с мякотью ГОСТ 32100-2013**

**Технологический процесс:** доставка – приемка – хранение – подача в цех – сортировка – мойка – инспекция – очистка / бланширование – измельчение – протирание – гомогенизация – деаэрация - фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

**Рецептура**

Наименование сырья	Содержание сухих веществ, %	Рецептура, кг	Отходы и потери, %			Нормы расхода, кг
			при смешивании, гомогенизации, фасовке	при протирании, прессовании, фильтрации	при сортировке, мойке, чистке, резке	
Пюре морковное	8,0	499,5	3,0	4,0	17,0	1291,24
Сок айвовый	9,0	500,0	3,0			515,46
Кислота лимонная		0,5	1,5			0,51

**Рекомендации по приготовлению:**

- ✓ сахар засыпать в подогретый до 50<sup>0</sup>С нектар
- ✓ при постоянной работе мешалки довести до кипения
- ✓ проверить содержание сухих веществ
- ✓ проверить pH, при выявлении несоответствия, скорректировать количество добавляемой лимонной кислоты

**Температура на фасовке должна быть не менее 90<sup>0</sup>С.**

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

**Режимы стерилизации:**

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм	pH, не более
	время, мин	температура, <sup>0</sup> С		
1-82-500	25-30-25	120	2,8	4,4
1-82-650	25-35-25	120	2,8	4,4

**Температура продукта в банке после стерилизации не должна превышать 35<sup>0</sup>С.**

### ***Физико-химические показатели готового продукта***

Наименование показателя	Значение показателя
Объемная доля мякоти для овощных и овощефруктовых соков, нектаров и сокосодержащих напитков с мякотью, %, не менее	8,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,005
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

#### ***Срок годности:***

- ✓ в стеклянной банке не более двух лет
- ✓ в жестяной банке не более одного года