

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

перец сладкий маринованный нарезанный ГОСТ Р 52477-2005

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – инспекция — очистка – резка – 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
Перец сладкий	600,0	27,5	827,58
Залива, в т ч	400,0		
Сахар	15,0	1,0	15,15
Соль	15,0	1,0	15,15
Уксусная кислота, 80 %	6,3	2,0	6,43
Зелень, специи, пряности			

Рецептура заливки на 1000 л

Наименование сырья, материалов	Количество
Сахар, кг	37,5
Соль, кг	37,5
Уксусная кислота, 80 %	15,75
Вода, кг	909,25
Массовая доля сухих веществ, %	7,5
Титруемая кислотность, %	1,26
pH	3,1

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
- ✓ добавить уксусную кислоту
- ✓ проверить кислотность заливки, pH

Температура заливки на фасовке должна быть 85⁰ С.

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	
1-82-650	85	25- 12 -25	100	1,5 – 1,7
1-82-1000	85	25- 15 -25	100	1,5 – 1,7

1-82-2000	85	25- 20 -25	100	1,5 – 1,7
1-82-3000	85	25- 20-30	100	1,5 – 1,7

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	55,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0 – 2,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную), %	0,5 – 0,7
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

✓ не более двух лет