

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
перец сладкий маринованный целый ГОСТ Р 52477-2005

Сорт _____

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – инспекция – очистка – бланирование - охлаждение - приготовление заливы – 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	570,0	26,5	775,5
Залива, в т ч	430,0		
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 заливы на 1000 л

Наименование сырья, материалов	Количество
Сахар, кг	34,88
Соль, кг	34,88
Уксусная кислота, 80 %	14,65
Вода, кг	915,6
Массовая доля сухих веществ, %	7,0
Титруемая кислотность, %	1,17
pH	3,1

Рекомендации по приготовлению заливы:

- ✓ соль и сахар засыпать в подогретую до 50⁰С воду, перемешать
- ✓ при постоянной работе мешалки довести до кипения
- ✓ проверить содержание сухих веществ
- ✓ добавить уксусную кислоту
- ✓ проверить кислотность заливы, pH

Температура заливы на фасовке должна быть 85⁰C.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Температура заливки, ⁰ С, не ниже	Формула режима стерилизации		Давление в автоклаве, атм
		время стерилизации, мин	температура, ⁰ 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 35⁰C.

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля овощей от массы нетто консервов, указанной на этикетке, %, не менее	50,0
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