

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА рагу из овощей ГОСТ 18611-2013

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – очистка – инспекция - резка – бланширование – охлаждение - 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
Баклажаны или кабачки	198,0	6,5 или 5,0	1,0				8,0	217,4
Перец сладкий	100,0	7,5	1,0				24,0	132,9
Томаты	286,0	4,5	1,0				6,0	307,33
Лук обжаренный	70,0	13,0	1,0	27,0	45,0	4,0	17,0	117,55
Морковь обжаренная	180,0	12,0	1,0	8,0	30,0	4,0	10,0	276,58
Томатное пюре, 12 %	70,0		2,0					71,43
Мука	14,0		1,0				12,0	16,07
Чеснок	6,0		1,0				27,0	8,3
Зелень	5,0		1,0				30,0	7,22
Сахар	9,0		1,0					9,09
Масло растительное	50,0		1,0			6,0		89,62
Соль	12,0		1,0					12,12

Рецептура обжаренных овощей

Наименование сырья	Очищенное и порезанное сырье, на 1000 кг, кг	Видимая усадка, %	Количество сырья после обжарки (без масла)	Впитываемость масла, %	Количество масла необходимо для обжарки	Итого подготовленного сырья (рецептура) на 1000 кг, кг
Лук обжаренный	97,57	45,0	51,0	27,0	19,0	70,0
Морковь обжаренная	248,92	30,0	165,6	8,0	14,4	180,0

Рекомендации по приготовлению:

- ✓ баклажаны или кабачки, обжаренные морковь и лук, муку, томатное пюре, соль, чеснок, зелень перемешивают без подогрева
- ✓ томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации
- ✓ общая продолжительность перемешивания массы 100 кг должна быть не более 3 мин
- ✓ перемешанную массу отправляют на фасовку

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, °C	
11-68-350	20-40-25	120	2,5-2,8
1-82-500	25-50-30	120	2,5 – 2,8
1-82-650	25-65-25	120	2,5 - 2,8

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

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	8,0
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