ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
Салат Нежинский

Технологический процесс: *доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – очистка – инспекция - резка – высаливание – фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.*

Рецептура

Наименование сырья, материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Потери при смешивании, фасовании, %	Потери при высаливании, %	Отходы и потери при чистке, резке, инспекции %	Нормы расхода на 1000 кг, кг
Огурцы	650,0	1,0	10,0	6,0	776,08
Лук	288,6	1,0	9,8	17,0	389,38
Соль (на высаливание)	23,16	1,0			23,4
Масло растительное	30,0	2,0			30,61
Лавровый лист	0,4	1,0		10,0	0,45
Перец черный горошек	0,5	1,0			0,505
Перец душистый горошек	0,5	1,0			0,505
Заливка	30,0				
в том числе					
Уксусная кислота 80%	5,0	1,0			5,05

Рецептура подготовленного сырья для высаливания, кг на 1 тн готового продукта

Наименование сырья	Подготовленное сырье до высаливания, кг	Итого (рецептура) на 1000 кг, кг
Огурцы	729,52	650,0
Лук	323,19	288,6
Соль	23,16	

Хранение овощной смеси до фасовки более 30 минут не допускается.

Рецептура заливы на 1000 л

Наименование сырья, материалов	Количество
Уксусная кислота, 80 %, кг	166,67
Вода, кг	833,33
Титруемая кислотность, %	13,3

Температура заливы на фасовке должна быть 85 ^{0}С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм	pH консервов, не выше
	время, мин	температура, ^{0}С		
1-82-500	40-40-30	100	1,8	4,2
1-82-1000	20-35-60	105	1,8	4,2
№ 12	35-35-30	100	1,5	4,2

Температура продукта в банке после стерилизации не должна превышать 35 ^{0}С.

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Норма
Массовая доля жира, %, не менее	3,0
Массовая доля хлоридов, %	1,0-2,5
Массовая доля титруемых кислот, %, не более (в расчете на уксусную кислоту)	0,7
Минеральные примеси	Не допускаются
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются