ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
сок яблочный с мякотью с сахаром восстановленный ГОСТ 32103-2013

Технологический процесс: *доставка – приемка – хранение – подача в цех – приготовление сахарного сиропа - приготовление сока (смешивание концентрата, сахарного сиропа) - деаэрация - фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.*

Рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих, %	Рецептура, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода, кг
Яблоко (концентрированный сок)	10,0	750,0	4,0	781,2
Сахарный сироп	40,0	250,0		
в том числе сахар		100,0	2,0	102,0

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

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, ^{0}С	
Стеклянная тара вместимостью 2 и 3 л	25-60-30	100	1,5-2,0
Стеклянная тара вместимостью 1 л	20-35-20	95	1,5-2,0
Стеклянная тара вместимостью 0,5 л	20-25-20	95	1,5-2,0
Стеклянная тара вместимостью 0,2 л	20-20-20	95	1,5-2,0
Жесть тара вместимостью до 0,5 л	15-25-15	95	1,5-2,0

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

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ, %	11,2
Массовая доля осада в соках осветленных, %, не более	0,3
Объемная доля мякоти для соков с мякотью, %, не менее	8,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускается
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

- ✓ в стеклянной таре не более 12 месяцев