

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
соус томатный аппетитный ГОСТ 17471-2013

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех - смешивание – фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

Рецептура

Наименование сырья, материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода на 1000 кг, кг
Томатное пюре, 20%	432,0	4,9	454,25
Яблочное пюре, 10 %	216,0	2,5	221,53
Пюре из сладкого перца, 7 %	515,0	1,0	520,2
Соль	18,0	1,0	18,18
Чеснок	10,8	28,0	15,0
Пюре из перца стручкового	3,3	1,0	3,33
Зелень укропа	28,5	25,0	38,0
Зелень кориандра	28,5	25,0	38,0
Уксусная кислота, 80 % (при кислотности томатов 0,4)	5,0	2,0	5,1

Массовая доля сухих веществ не менее 17%
pH не более 4,0

Рекомендации по приготовлению соуса:

- ✓ томатное пюре, яблочное пюре, перечное пюре загружают при постоянном перемешивании и уваривают до 16,0 % сухих веществ
- ✓ проверяют содержание сухих веществ
- ✓ добавляют компоненты согласно рецептуре при постоянном перемешивании
- ✓ доводят до кипения, кипятят 5 минут
- ✓ проверяют содержание сухих веществ
- ✓ добавляют уксусную кислоту
- ✓ проверяют pH
- ✓ подают на фасовку

Температура соуса на фасовке должна быть не ниже 85 °С.
Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, °С	
1-82-500	20-25-20	100	1,2 – 1,5
1-82-650	20-30-20	100	1,2 – 1,5
№ 4	15-20-20	100	1,0 -1,2
№ 9	15-25-20	100	1,0 -1,2
№ 12	20-25-20	100	1,0 -1,2

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

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Норма
Массовая доля растворимых сухих веществ (по рефрактометру), %, не менее	17,0
Массовая доля хлоридов, %	1,2-2,0
Массовая доля титруемых кислот, %, не более (в расчете на лимонную кислоту)	0,6-1,5
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,05
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

- ✓ в стеклянной банке 2 года
- ✓ в металлической банке 1 год