

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
соус томатный черноморский ГОСТ 17471-2013

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – сортировка – инспекция – мойка – очистка – дробление – протираание – уваривание – 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 |
|--|--------------------------|--------------------|------------------------------|
| Томаты свежие, 5% | 3600,0 | 12,6 | 4119,0 |
| или Томатное пюре, 20% | или 900,0 | 4,9 | 94,64 |
| Соль | 18,0 | 1,0 | 18,18 |
| Сахар | 74,4 | 1,0 | 75,15 |
| Перец черный горький | 0,42 | 2,0 | 0,43 |
| Перец душистый | 0,94 | 2,0 | 0,96 |
| Корица | 1,75 | 2,0 | 1,79 |
| Мускатный орех | 0,5 | 3,5 | 0,52 |
| Уксусная кислота, 80 % (при кислотности томатов 0,4) | 4,0 | 2,0 | 4,08 |

Массовая доля сухих веществ не менее 27%
pH не более 4,0

Рекомендации по приготовлению соуса:

- ✓ томаты свежие уваривают до 18 % сухих веществ
- ✓ томатное пюре загружают при постоянном перемешивании в емкость для приготовления соуса
- ✓ проверяют содержание сухих веществ
- ✓ продолжительность варки соуса из концентрированных томатопродуктов (15-20) минут
- ✓ продолжительность варки соуса из свежих томатов не более 45 минут
- ✓ 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 | 27,0 |
| 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