

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА**  
**соус томатный черноморский ГОСТ 17471-2013**

**Технологический процесс:** доставка – приемка – хранение – подача в цех – сортировка – инспекция – мойка – очистка - дробление – протирание – уваривание - смещивание – 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%  
рН 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 рН
- ✓ подают на фасовку

**Температура соуса на фасовке должна быть не ниже 85<sup>0</sup>С.  
Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.**

**Режимы стерилизации:**

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, <sup>0</sup> 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<sup>0</sup>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