

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
томаты неочищенные в томатной заливке ГОСТ Р 54648-2011

Категория _____

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – инспекция – приготовление заливки – фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

Рецептура

Наименование сырья и материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода, кг
Томаты (кислотность 0,4)	550,0	9,0	604,4
Залива, в т ч	450,0		
Томатная паста, 36%	66,8	2,0	68,16
Соль	14,0	1,0	14,14
Уксусная кислота, 80 %	3,08	2,0	3,14
или Лимонная кислота	2,45	1,0	2,47

Рецептура заливки на 1000 л

Наименование сырья, материалов	Количество	
Томатная паста, 36%	148,4	148,4
Соль, кг	31,11	31,11
Уксусная кислота, 80 %	6,8	
Лимонная кислота		5,4
Вода, кг	813,69	815,09
Массовая доля сухих веществ, %	8,4	8,4
Титруемая кислотность, %	0,5	0,5

Рекомендации по приготовлению заливки:

- ✓ соль засыпать в подогретую до 50⁰ С воду, перемешать
- ✓ при постоянной работе мешалки довести до кипения
- ✓ проверить содержание сухих веществ
- ✓ добавить уксусную или лимонную кислоту
- ✓ проверить кислотность заливки, рН

Температура заливки на фасовке должна быть 85⁰С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Температура заливки, ⁰ С, не ниже	Формула режима стерилизации		Давление в автоклаве, атм
		время стерилизации, мин	температура, ⁰ С	
1-82-500	85	20- 25 -20	105	1,8

1-82-1000	85	20 - 40 -20	105	1,8
ж/б 13	85	20 - 40 -20	105	1,8

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

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля плодов томатов, %, не менее:	
- категория Экстра	50,0
- без категории	45,0
Массовая доля зелени пряных растений и пряностей, %, не менее	2,0
Массовая доля хлоридов, %, не более	1,5
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную), %, не более	0,6
Массовая доля растворимых сухих веществ в томатной заливке, %, не менее (за вычетом хлоридов):	
- категория Экстра	4,5
- без категории	4,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	0,005
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

- ✓ в стеклянных банках – три года
- ✓ в металлических банках с лаковым покрытием – два года
- ✓ в металлических банках с эмалевым покрытием – три года