

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

томаты с зеленью в 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
Зелень укропа	14,1	25,0	18,8
Зелень петрушки	3,5	25,0	4,66
Лист хрена	4,0	25,0	5,33
Чеснок	3,0	28,0	4,16
Перец черный горошек	0,2	2,0	0,204
Лавровый лист	0,2	2,0	0,204
Залива, в т ч	425		
Соль	14,0	1,0	14,14
Уксусная кислота, 80 %	3,8	2,0	6,43
или Лимонная кислота	3,0	1,0	5,05

Рецептура заливки на 1000 л

Наименование сырья, материалов	Количество	
Соль, кг	32,9	32,9
Уксусная кислота, 80 %	8,9	
Лимонная кислота		7,0
Вода, кг	958,2	960,1
Массовая доля сухих веществ, %	3,3	3,3
Титруемая кислотность, %	0,7	0,7
pH	3,1	3,1

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, pH

Температура заливки на фасовке должна быть 85⁰С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Температура заливки, °С, не ниже	Формула режима стерилизации		Давление в автоклаве, атм
		время стерилизации, мин	температура, °С	
1-82-500	85	25- 5 -25	100	1,2 – 1,5
1-82-1000	85	25 - 8 -25	100	1,5 – 1,7
1-82-2000	85	25 - 10 -25	100	1,5 – 1,7
1-82-3000	85	20 - 20 -20	100	1,5 – 1,7
ж/б 13	85	25 - 6 -25	100	1,5 - 1,7

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 - без категории	50,0 45,0
Массовая доля зелени пряных растений и пряностей, %, не менее: - категория Экстра - без категории	2,0 2,5
Массовая доля хлоридов, %, не более: - категория Экстра - без категории	1,5 2,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на уксусную или лимонную), %, не более	0,6
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