

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
томаты соленые обычного посола ГОСТ Р 53972-2010

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – инспекция — шинковка/резка – фасовка – ферментация – маркировка – хранение – отгрузка.

Рецептура расхода сырья и материалов на 1000 кг готового продукта (соленых томатов), кг

Наименование сырья и материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода, кг
Томаты	1100,0	3,0	1134,02
Укроп свежий	10,0	25,0	13,33
Корень хрена	6,0	25,0	8,00
Перец сладкий	6,0	25,0	8,0
Перец стручковый горький	2,0	3,0	2,06
Соль	70,0	1,0	70,7

Наименование сырья и материалов	Рецептура на 1000 кг, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода, кг
Томаты	1100,0	3,0	1134,02
Укроп свежий	15,0	25,0	20,0
Корень хрена	6,0	25,0	8,00
Листья черной смородины	10,0	10,0	11,11
Перец стручковый горький	3,0	3,0	3,09
Соль	70,0	1,0	70,7

Соотношение томатов и солевого раствора – 50 : 50.

Концентрация солевого раствора:

- 7 % (70 кг соли на 1000 кг воды) для томатов бурых крупных, для томатов красных;
- 6 % (60 кг соли на 1000 кг воды) для томатов мелких, молочной стадии спелости;
- 5 % (50 кг соли на 1000 кг воды) для томатов розовых.

Рекомендации по солению томатов:

- ✓ наиболее благоприятная температура для брожения 20 °С
- ✓ процесс брожения считается оконченным при кислотности капусты 0,3 -0,4 %
- ✓ далее огурцы хранят при температуре (0 – 2) °С
- ✓ при хранении соленых огурцов следят за уровнем рассола, при необходимости доливают рассол.

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Значение показателя
Массовая доля томатов от массы нетто, %, не менее	50,0
Массовая доля пряностей от массы нетто, %	2,0 – 5,0
Массовая доля хлоридов, %	2,0 – 4,0
Массовая доля титруемых кислот (в расчете на молочную кислоту), %	0,7 – 1,2
Минеральные примеси	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

✓ не более 8 месяцев при температуре от минус 1⁰С до плюс 4⁰С