

**ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
сок яблочный ГОСТ 32101-2013**

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – мойка – сортировка — очистка – дробление – извлечение сока – прессование – очистка / осветление – фильтрация – деаэрация – подогрев - фасовка – укупорка – стерилизация / пастеризация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

Рецептура

Наименование сырья	Рецептура, кг	Отходы и потери, %		Нормы расхода, кг
		при сортировке и прессовании	на технологических операциях	
Яблоки (сок неосветленный)	1000	36,0	12,0	1775,5
Яблоки (сок осветленный)	1000	36,0	6,0	1662,2

Рекомендуемые показатели:

- общая кислотность (в пересчете на яблочную кислоту) – (0,3-1,2) %.
- содержание сухих веществ, по рефрактометру, не менее – 10,0 %.

Температура на фасовке должна быть не менее 85 °С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, °С	
1-82-800	10-5-20	100	1,0

Режимы пастеризации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, °С	
11-66-250	5-10-20	85	1,0
1-82-500	6-15-20	85	1,0
1-82-1000	10-20-20	85	1,0
1-82-3000	20-60-30	85	1,0

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

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Значение показателя
Минимальное содержание растворимых сухих веществ, %	10,0
Массовая доля осадка в соках осветленных, %, не более	0,3
Объемная доля мякоти для соков с мякотью, %, не менее	8,0
Массовая доля минеральных примесей, %, не более	Не допускается
Примеси растительного происхождения	Не допускаются
Посторонние примеси	Не допускаются

Срок годности:

- ✓ в стеклянной банке не более двух лет (светлоокрашенные соки)
- ✓ в стеклянной банке не более одного года (темноокрашенные соки)
- ✓ в жестяной банке не более одного года