ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
соус томатный кубанский ГОСТ 17471-2013

Технологический процесс: *доставка – приемка – хранение – подача в цех –сортировка – инспекция – мойка – очистка - дробление – протирание – уваривание - смешивание – 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%	2116,0	12,6	2421,05
Соль	18,0	1,0	23,23
Сахар	125,0	1,0	126,26
Лук свежий	80,0	17	96,39
Чеснок	1,3	28,0	1,8
Перец горький черный	0,56	2,0	0,57
Перец душистый	0,53	2,0	0,54
Гвоздика	1,67	2,0	1,7
Корица	6,35	2,0	6,48
Горчица	1,67	2,0	1,7
Уксусная кислота, 80 % (при кислотности томатов 0,4)	5,0	2,0	5,1

Массовая доля сухих веществ не менее 25%
pH не более 4,3

Рекомендации по приготовлению соуса:

- ✓ сырье и материалы загружают в аппарат для варки соуса и уваривают при постоянном перемешивании
- ✓ проверяют содержание сухих веществ (должно быть не менее 25 %)
- ✓ продолжительность варки соуса из свежих томатов не более 45 минут
- ✓ добавляют уксусную кислоту
- ✓ проверяют pH
- ✓ подают на фасовку

Температура соуса на фасовке должна быть не ниже 85 ^{0}С.
Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

Вид тары	Режим стерилизации		Давление, атм
	время, мин	температура, ^{0}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 ^{0}С.

Физико-химические показатели готового продукта

Наименование показателя	Норма
Массовая доля растворимых сухих веществ (по рефрактометру), %, не менее	25,0
Массовая доля хлоридов, %	1,2-2,0
Массовая доля титруемых кислот, %, не более (в расчете на лимонную кислоту)	0,6-1,5
Массовая для 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