

"Инверсия"
И.О. [подпись]



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
сок абрикосовый с мякотью с сахаром восстановленный ГОСТ 32103-2013

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – приготовление сахарного сиропа - приготовление сока (смешивание концентрата, сахарного сиропа) - деаэрация - фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

Рецептура

Наименование сырья	Содержание сухих, %	Рецептура, кг	Отходы и потери, %	Нормы расхода, кг
Абрикосы (концентрированный сок)	12,0	500,0	6,0	531,9
Сахарный сироп	18,0	500,0		
в том числе сахар		90,0	2,0	91,8

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	
Стеклопая тары вместимостью 2 и 3 л	20-90-30	100	1,0
Стеклопая тары вместимостью 0,2 л	10-35-10	100	1,0
Стеклопая тары вместимостью 0,35 л	15-40-20	100	1,0
Жесткая тары вместимостью до 0,5 л	20-20-25	110	1,5
ж/б 13	15-55-30	100	1,2
ж/б 14	20-80-30	100	1,2

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

**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.

**Технологическая карта № 11.8****Наименование изделия: Компот из сухофруктов****Номер рецептуры: №376****Наименование сборника рецептур: Сборник рецептур блюд и кулинарных изделий для питания детей в дошкольных организациях. 2011 г.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	брутто, г		1 порция	
			нетто, г	
Фрукты сушеные (смесь)	150	250	150	250
или курага	15	20	15	20
или изюм	15	20	15	20
или чернослив	24	20	15	20
Сахар	8	12	24	20
Кислота лимонная	0,15	0,2	8	12
Вода	152	205	0,15	0,2
			152	205
Выход:			150	200

Химический состав данного блюда

Пищевые вещества				Витамины, мг
белки, г	жиры, г	углеводы, г	энерг. ценность, ккал	С
0,33	0,015	20,82	84,75	0,30
0,44	0,02	27,76	113	0,4

Технология приготовления: подготовленные сушеные плоды или ягоды заливают горячей водой, нагревают до кипения, всыпают сахар, добавляют лимонную кислоту и варят до готовности. Груши варят 1-2 часа, яблоки 20-30 мин, курагу 10-20 мин, изюм 5-10 мин. Компот из плодов или ягод, сушеных фруктов готовят на кануне, для того чтобы он настоялся.

Требования к качеству:**Внешний вид:** плоды и ягоды не переварены, залитые прозрачным отваром**Консистенция:** отвара – жидкая с наличием хорошо проваренных фруктов**Вкус:** сладкий**Запах:** ароматов плодов или ягод