

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА
компот черешневый ГОСТ Р 54680-2011

Категория _____

Технологический процесс: доставка – приемка – хранение – подача в цех – сортировка – инспекция – мойка – очистка от плодоножки – удаление косточки – приготовление сиропа – фасовка – укупорка – стерилизация – маркировка – выдержка на складе – этикетировка – упаковка – отгрузка.

Рецептура

| Наименование сырья | Рецептура компотов, кг | | Содержание сухих веществ в сырье, % | Концентрация сиропа, % | Отходы и потери, % | | Нормы расхода, кг | |
|----------------------|------------------------|-------|-------------------------------------|------------------------|--------------------|--------|-------------------|--------|
| | плоды | сироп | | | сырья | сахара | сырья | сахара |
| Черешня с косточкой | 716 | 284 | 14 | 25 | 10 | 1,5 | 796 | 72 |
| | 716 | 284 | 15 | 23 | 10 | 1,5 | 796 | 66 |
| | 716 | 284 | 16 | 21 | 10 | 1,5 | 796 | 61 |
| Черешня без косточки | 716 | 284 | 15 | 25 | 21 | 1,5 | 906 | 72 |
| | 716 | 284 | 16 | 23 | 21 | 1,5 | 906 | 66 |
| | 716 | 284 | 17 | 21 | 21 | 1,5 | 906 | 61 |

Рецептура сиропа на 1000 л

| Наименование сырья | Сахар, кг | Вода, кг | Концентрация, % |
|----------------------|-----------|----------|-----------------|
| Черешня с косточкой | 250 | 750 | 25 |
| | 230 | 770 | 23 |
| | 210 | 790 | 21 |
| Черешня без косточки | 250 | 750 | 25 |
| | 230 | 770 | 23 |
| | 210 | 790 | 21 |

Рекомендации по приготовлению сиропа:

- ✓ сахар засыпать в подогретую до 50⁰С воду
- ✓ для фильтрования сиропа использовать сетчатый фильтр 0,5 мм * 0,5 мм

Температура сиропа на фасовке должна быть 60⁰С.

Время до стерилизации не должно превышать 30 минут.

Режимы стерилизации:

| Наименование сырья | Вид тары | Режим стерилизации | | Давление, атм |
|-------------------------|-----------|--------------------|-----------------------------|---------------|
| | | время, мин | температура, ⁰ С | |
| Жестяная банка | | | | |
| Черешня | № 13 | 15-25-15 | 100 | 1,2 |
| | № 14 | 15-30-20 | 100 | 1,2 |
| Стеклянная банка | | | | |
| Черешня | 1-82-500 | 20-25-20 | 100 | 1,2 |
| | 1-82-1000 | 25-35-25 | 100 | 1,2 |
| | 1-82-3000 | 30-50-30 | 100 | 1,2 |

Температура продукта в банке после стерилизации не должна превышать 35⁰С.

Физико-химические показатели готового продукта

| Наименование показателя | Значение показателя |
|-----------------------------------------------------------|---------------------|
| Массовая доля фруктов от общей массы компота, %, не менее | 15 |
| Массовая доля сухих веществ в сиропе, %, не менее | 14 |
| pH, не выше | 4,2 |
| Массовая доля этилового спирта, %, не более | 0,2 |
| Примеси растительного происхождения | Не допускаются |
| Минеральные примеси | Не допускаются |
| Посторонние примеси | Не допускаются |

Срок годности:

- ✓ в стеклянной банке не более 12 месяцев
- ✓ в жестяной банке не более 6 месяцев