

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Закуска Воронежская

Необходимо разработать ТУ на данную продукцию!

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Капуста свежая	650
Масло растительное	210
Морковь свежая	450
Лук репчатый свежий	360
Томатная пульпа 12%	300
Перечное пюре	210
Сахар	30
Соль	63
Зелень петрушки	1
Перец горький молотый	1

Перец душистый молотый	1
---------------------------	---

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Соль, сахар, перец душистый молотый и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Зелень моют в моечной машине или небольшими порциями. После мойки режут на специальных машинах для резки зелени или мелко рубят ножом.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>

<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Закуска Воронежская	2	6,0	9,0	112,0/468,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь капусты, обжаренных моркови и лука, с рисом, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается не равномерная резка овощей.</i>

<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>
<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная.</i>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Токана овощная

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013

"Овощи резанные в томатном соусе".

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Перец сладкий свежий	200
Томаты красные	690

Морковь свежая	360
Лук репчатый свежий	60
Томатная пульпа 8%	600
Рис пассированный	180
Сахар	30
Соль	123
Перец горький молотый	1
Перец душистый молотый	1

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Перец сладкий режут на кусочки, размером 20-30 мм в любом измерении.

Томаты красные режут на дольки или для мелкоплодных на половинки.

Рис пассируют.

Соль, сахар, перец душистый молотый и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
-----------------------	----------	--------	------------	------------------------

Токана овощная	1	6,0	20,4	140,0/585,0
----------------	---	-----	------	-------------

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь кусочков томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с рисом, в томатном соусе. Зерна риса не слипшиеся. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта. Допускается не равномерная резка овощей.</i>
<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>
<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Рис не разваренный, но не жесткий.</i>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Закуска овощная

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013

"Овощи резанные в томатном соусе".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов	
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>	
Баклажаны свежие	086	1
Перец сладкий свежий	200	1
Лук репчатый свежий	198	
Томатная пульпа 8%	600	1
Мука пшеничная		45
Масло растительное	150	
Сахар	75	
Соль	90	
Лавровый лист	3	

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Перец сладкий режут на кусочки, размером 20-30 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, зелень и все смешивают без подогрева. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Закуска овощная	0,7	8,0	3,8	90,0/376,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Кружки и кусочки баклажанов равномерные по толщине, перец сладкий кусочками и лук обжаренные, в томатном соусе. Овощи равномерно распределены по всей массе. Допускается наличие кружков с выпавшей сердцевинкой не более 15%.</i>
<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные консервированным овощам в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>

<i>Цвет</i>	<p><i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки.</i></p> <p><i>Перец однородной или неоднородной окраски.</i></p> <p><i>Соуса - оранжево-красный.</i></p> <p><i>Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i></p>
<i>Консистенция</i>	<p>Овощей - мягкая, но не разваренная.</p> <p>Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан.</p>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рагу из овощей с мясом

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013

"Овощи резанные в томатном соусе".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Мясо говяжье	300
Баклажаны свежие	594
Перец сладкий свежий	300
Томаты красные	750
Морковь свежая	390

Лук репчатый свежий	210
Томатная пульпа 12%	150
Масло растительное	210
Сахар	27
Соль	36
Мука пшеничная	42
Зелень петрушки	15
Чеснок	18

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Мясо подвергают обвалке и жиловке. При жиловке удаляют жир. Мороженное мясо предварительно размораживают. Жилованное мясо нарезают на куски 15-20г.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Томаты красные режут на дольки или для мелкоплодных на половинки.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные мясо, морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации.

Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	
--	----------	--------	------------	--

Наименование продукта				Калорийность, ккал/кДж
Рагу из овощей с мясом	1,1	8,0	6,7	101,/422,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь кусочков баклажанов, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.</i>
<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>
<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажан.</i>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рагу из овощей

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18611-2013

"Овощи резанные в томатном соусе".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Баклажаны свежие	594
Перец сладкий свежий	300
Томаты красные	856
Морковь свежая	540
Лук репчатый свежий	210
Томатная пульпа 12%	150
Масло растительное	210
Сахар	27
Соль	36
Мука пшеничная	42

Зелень петрушки	15
Чеснок	18

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Баклажаны нарезают на кружки диаметром от 30 до 70 мм, толщиной 10-15 мм или кусочки различной формы длиной сторон от 15 до 25 мм в любом измерении.

Морковь режут на кубики или кусочки, размером 10-20 мм в любом измерении.

Лук - на кусочки разнообразной формы шириной не более 5 мм.

Томаты красные режут на дольки или для мелкоплодных на половинки.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Чеснок и зелень - кусочки размером не более 5 мм.

Загружают в смеситель нарезанные баклажаны, обжаренные морковь и лук, пассерованную муку, соль, 12%-ное томат-пюре, чеснок, зелень и все смешивают без подогрева. Томаты добавляют в конце смешивания во избежание их деформации. Смешанную массу немедленно направляют на расфасовку и стерилизацию.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>8,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,8</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на яблочную кислоту), % не более</i>	<i>0,5</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

<i>Наименование продукта</i>	<i>Белки, г</i>	<i>Жир, г</i>	<i>Углеводы,г</i>	<i>Калорийность, ккал/кДж</i>
<i>Рагу из овощей</i>	<i>1,1</i>	<i>8,0</i>	<i>6,7</i>	<i>101,/422,0</i>

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь кусочков баклажанов, томатов, перца сладкого, обжаренных моркови и лука, с чесноком и зеленью, в томатном соусе. Овощи нарезаны и равномерно распределены по всей массе продукта.</i>

<i>Вкус, запах</i>	<i>Свойственные используемым овощам после тепловой обработки в томатном соусе. Не допускаются привкус прогорклого масла и наличие посторонних привкуса и запаха.</i>
<i>Цвет</i>	<i>Свойственный используемым овощам после тепловой обработки. Перец однородной или неоднородной окраски. Соуса - оранжево-красный. Допускается коричневый оттенок томатного соуса.</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Не допускается наличие грубых семян перезрелых баклажанов.</i>

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Рассольник

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013

"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Картофель всежий	182
Соль	42

Перловая крупа	360
Масло растительное	150
Морковь свежая	270
Лук свежий	210
Мука пшеничная	21
Томатная паста 30%	150
Огурцы соленые	600
Зелень петрушки	15
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	2

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Перловую крупу инспектируют удаляя ферропримеси, моют и бланшируют в кипящей воде в течение 15-20 мин. После чего тщательно отмывают от крахмала в холодной воде и смешивают в смесителях с другими компонентами.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пастеризации. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклбанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Рассольник	3,5	5,0	19,0	140,0/570,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки.</i>
<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1,5)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Щи из свежей капусты с мясом

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013
"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Мясо говяжье	300
Капуста свежая	1500
Картофель всежий	390
Масло растительное	150
Морковь свежая	240
Лук свежий	195
Мука пшеничная	57
Томатная паста 30%	120
Соль	60
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1,5

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Мясо подвергают обвалке и жиловке. При жиловке удаляют жир. Мороженное мясо предварительно размораживают. Жилованное мясо нарезают на куски 50-60г и подают на расфасовку непосредственно в банки.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассировке. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Щи из свежей капусты с мясом	5	5,5	9,0	75,0/440,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки. Мясо нарезанно кубиками или кусочками разнообразной формы.</i>
<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная, мясо сочное, мягкое. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Щи из свежей капусты

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013
"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Капуста свежая	500
Картофель всежий	599
Масло растительное	150
Морковь свежая	231
Лук свежий	231
Мука пшеничная	75
Томатная паста 30%	150
Зелень петрушки	1
Соль	63
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Зелень моют в моечной машине или небольшими порциями. После мойки режут на специальных машинах для резки зелени или мелко рубят ножом.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пастеризации. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>

<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Щи из свежей капусты	2,5	5,5	9,0	95,0/410,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки.</i>
<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1,5)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Борщ со свежей капустой и мясом

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013

"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	Расход сырья и полуфабрикатов
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Мясо говяжье	300
Свекла свежая	810
Капуста свежая	510
Картофель всежий	300
Масло растительное	150
Морковь свежая	300
Лук свежий	255
Мука пшеничная	30
Томатная паста 30%	270
Сахар	30
Соль	60
Лимонная кислота	2
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Мясо подвергают обвалке и жиловке. При жиловке удаляют жир. Мороженное мясо предварительно размораживают. Жилованное мясо нарезают на куски 50-60г и подают на расфасовку непосредственно в банки.

Свеклу нарезают на на корнерезках брусочками с поперечным сечением не более 5*5 мм и не менее 3*3 мм.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пассировке. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклобанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
--------------------------------	----------------------------

<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

<i>Наименование продукта</i>	<i>Белки, г</i>	<i>Жир, г</i>	<i>Углеводы,г</i>	<i>Калорийность, ккал/кДж</i>
<i>Борщ со свежей капустой и мясом</i>	<i>5</i>	<i>5,5</i>	<i>9,0</i>	<i>75,0/440,0</i>

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки. Мясо нарезанно кубиками или кусочками разнообразной формы.</i>

<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная, мясо сочное, мягкое. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1)

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА

Наименование продукта: Борщ со свежей капустой

Произведено по Межгосударственному стандарту качества ГОСТ 18316-2013

"Первые обеденные блюда".

<i>Наименование сырья</i>	<i>Расход сырья и полуфабрикатов</i>
	<i>Вес нетто в 1 банке, г.</i>
Свекла свежая	080
Капуста свежая	600
Картофель всежий	228

Масло растительное	150
Морковь свежая	300
Лук свежий	255
Мука пшеничная	30
Томатная паста 30%	270
Сахар	30
Соль	60
Лимонная кислота	2
Лавровый лист	2
Перец черный молотый	1

Технологический процесс:

Поступающее на производство сырье подвергают качественной проверке в соответствии с действующими техническими условиями и стандартами.

Очищенные и промытые овощи передают на резку.

Свеклу нарезают на на корнерезках брусочками с поперечным сечением не более 5*5 мм и не менее 3*3 мм.

Капусту шинкуют на шинковальной машине.

Картофель режут на брусочки с поперечным сечением не более 12*12 мм.

Морковь режут на кубики с длиной грани не более 10 мм и брусочки с поперечным сечением не более 5*5 и не менее 3*3 мм.

Лук режут на кружки (кольца) толщиной 3-5 мм.

Соль, сахар, мука и черный молотый перец подаются непосредственно в смеситель во время смешивания.

Лавровый лист моют и кладут в банку перед наполнением.

Очищенные и нарезанные овощи подвергаются бланшированию и пастеризации. Затем смешивают в смесителях и подаются на расфасовку и укупорку в стеклбанки. После чего укупоренные банки подвергаются стерилизации.

Физико - химические показатели продукта готового к употреблению

<i>Наименование показателя</i>	<i>Значение показателя</i>
<i>Массовая доля жира, %, не менее</i>	<i>2,0</i>
<i>Массовая доля хлоридов, %</i>	<i>1,0 - 1,3</i>
<i>Массовая доля титруемых кислот (в расчете на лимонную кислоту), % не более</i>	<i>0,3</i>
<i>Минеральные примеси</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Примеси растительного происхождения</i>	<i>Не допускаются</i>
<i>Посторонние примеси</i>	<i>Не допускаются</i>

Пищевая ценность на 100 г консервов (готовых к употреблению).

Наименование продукта	Белки, г	Жир, г	Углеводы,г	Калорийность, ккал/кДж
Борщ со свежей капустой	2,5	5,0	10,0	95,0/400,0

Требования к качеству.

<i>Наименования показателя</i>	<i>Характеристика</i>
<i>Внешний вид</i>	<i>Смесь овощей нарезанные различными формами нарезки.</i>
<i>Вкус, запах, цвет</i>	<i>Свойственные одноименным блюдам, приготовленным обычным кулинарным способом. Посторонние вкус и запах не допускаются. Допускаются незначительное потемнение поверхностного слоя содержимого банки</i>
<i>Консистенция</i>	<i>Овощей - мягкая, но не разваренная. Допускается незначительная разваренность картофеля.</i>

(Степень разведения водой - 1:1,5)