Mažais kiekiais iš augalinių maisto produktų gaminamų gaminių tvarkymo higienos reikalavimų

2priedas

**MAŽAIS KIEKIAIS IŠ AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMINAMŲ GAMINIŲ RECEPTŪROS IR TECHNOLOGINIO GAMYBOS PROCESO APRAŠYMO PAVYZDYS**

**IŠ AUGALINIŲ MAISTO PRODUKTŲ GAMINAMO GAMINIO PAVADINIMAS:**

Pvz., rauginti agurkai

Receptūra Nr.

|  |  |
| --- | --- |
| **Augalinio maisto produkto (toliau - žaliava) pavadinimas** | **Žaliavos kiekis 1 000 g** |
| **Bruto** / **Neto** |
| Agurkai |  |
| Vanduo |  |
| Druska |  |
| Cukrus |  |
| Krapai |  |
| Vyšnių lapai |  |
| Ąžuolo lapai |  |
| Juodųjų serbentų lapai |  |
| Česnakai |  |
| Raudonųjų serbentų uogos |  |
| ... |  |
| ... |  |
| **Pagaminto gaminio kiekis:** |  |

**Technologinis gamybos proceso aprašymas**.Į medinę statinę sudėti tekančiu geriamuoju vandeniu nuplautus ingredientus: agurkus, krapus, vyšnių, ąžuolo ir juodųjų serbentų lapus, raudonųjų serbentų uogas, česnako skilteles, supilti druską (druskos dedama iki 10,5–13 % visos gaminio masės), cukrų, užpilti geriamuoju vandeniu. Ingredientus 5–6 dienas prislėgtus svoriu laikyti aukštesnėje negu 16 °C temperatūroje pradiniam įrūgimui pasiekti, kol pieno rūgšties koncentracija pasieks 1–1,5 %. Po to indą su ingredientais perkelti į vėsias, maždaug 3–4 °C temperatūros, patalpas ir laikyti tol, kol agurkai visiškai įrūgs. Gatavame gaminyje pieno rūgšties koncentracija turi siekti 0,9 %, pH – 3,3. Siekiant pratęsti gaminio tinkamumo vartoti terminą, raugintus agurkus reikia atšaldyti arba pasterizuoti 74 °C temperatūroje maždaug 15 minučių. Geros kokybės rauginti agurkai turi būti jiems būdingos spalvos, malonaus skonio ir aromato, traškūs, juose pieno rūgšties turi būti iki 1,72–2,37 %, pH – 3,3–3,6.

**Pakavimo medžiagos.**

**Specialios gaminio laikymo sąlygos.**

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_