

Mažais kiekiais iš augalinių maisto
produktų gaminamų gaminių tvarkymo
higienos reikalavimų
2 priedas

**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	
Ažuolo 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, azuolo 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.