

PUNASESÕSTRA TARRETIS

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
6	kg	punased sõstrad	2,00	12,00
2	kg	moosisuhkur	1,60	3,20
0.5	kg	apelsin ja riivitud koor	1,50	0,75
2	tükk	kaneelikoore	30	0,60
0.5	l	vesi		
				16,55€

Üldkogus – 5kg, 20 purki 250ml

Valmistamisjuhend

1. Keeda punased sõstrad väheses vees pehmeks. Pane sõstrad marliga kaetud sõelale ja nõruta mahl välja. Mitte muljuda, see muudab mahla häguseks. Võib kasutada ka traditsioonilist mahlaaurutit. 6 kilost marjadest saab umbes 3 liitrit mahla. Riivi apelsinikoore ja pressi apelsinimahl.
2. Pane mahl, suhkur, apelsinimahl ja selle riivitud koor ning kaneelikoored potti keema. Keeda madalal kuumusel umbes 20 minutit, kuni moos on valmis. Täida purgid kuumalt ja sule kaaned koheselt ning hoia purgid mõni minut põhi ülespoole.

Tehnoloogiline skeem ja olulised toiduohutuse parameetrid – vaata üldskeem

Säilitustingimused ja aeg –

Hinnakalkulatsioon, kilohind ja ühe purgi omahind

Tooraine	16,55 jagada 20	0.83
Taara	250ml purk koos kaanega	0,25
Etikett		0,19
Töötasu	2h x 3,00 = 6,00 pluss sots maks 33% 1,98, kokku 7,98 jagada 20 purgiga	0,40
Muud kulud	Elekter 3,00, üldkulu 1,00 kokku 4,00 jagada 20 purgiga	0,20
		1,87€

Kilo hind – 9,35€

Kommentaariid (nõudlus, turustamise sihtgrupp, tooraine kadu kasutamisevõimalused, miinimum maht):

Tehnoloogiline skeem: moos

Marjatarretis

1. Tehniline kirjeldus

1.1 Toote koostis

Värsked või külmutatud marjad, tarretisesuhkur või suhkur ja pektiin, vesi või mahl, apelsini mahl ja koor, kaneel.

1.2. Tooraine iseloomustus

Tooraineks on Saaremaal kasvatatud marjad, kas oma talust või ostetud teistelt talunikelt, suvel värsked, talvel sügavkülmutatud. Mahl on samuti pressitud kohalikest marjadest. Maheda lõpptoote korral peab tootja olema võimeline tõestama kogu tooraine mahedat päritolu. Vesi vastab joogivee normidele. Tarretisesuhkur, pektiin, apelsin ja kaneel on ostetud poest, nende kvaliteedi eest vastutab müüja.

1.3. Toote omadused

Organoleptilised: tahkunud marjade lõhnaga kalgend, värv sõltub marjade ja mahla vahekorra ning marjade liigist.

Mikrobioloogilised: C

- bakterite üldarv $< 10^2$ [cfu/g]

- pärm ja hallitusseened $< 10^2$ [cfu/g]

1.4. Tehnoloogilised võtted

Keetmine, jahutamine, tarrendumine

1.5. Nõuetekohasuse hindamise meetodid

Meelelisel tunnetusel põhinev hindamine: välimus ja maitse (*tootja hindab ise*) iga partii puhul.

Mikrobioloogilised analüüsid tehakse laboratoorselt töötaja enda poolt määratud sagedusega.

1.6. Pakendamine ja pakkematerjal

Marjatarretis pakitakse toidu pakendamiseks mõeldud purkidesse ja suletakse õhukindlalt metallökaanega. Pakkematerjal ostetakse hulgilaost ja see võib olenevalt tootjast erineda, kuid vastab siiski kõigile toidu pakendamisel kehtivatele normidele

1.7.Märgistamine

Iga tarretisepartii märgistatakse kleebisega purg.

Marjatarretis

Koostis: marjamahl, vesi, suhkur, pektiin, apelsinimahl ja -koor, kaneel.

Kogus: 0,5 l

Valmistaja: ettevõtja nimi, aadress

Parim enne: päev, kuu, aasta (säilivusaeg , kuupäev on ühtlasi ka partii identifitseerimise tunnus)

Toode säilib toa temperatuuril

3. Tootmisprotsessi etappide kirjeldus

3.1. Tooraine vastuvõtt ja säilitamine

Tooraine korjatakse valmistaja poolt või ostetakse sisse. Kontrollitakse marjade kvaliteeti. Marjad peavad olema terved ning vigastusteta. Tooraine transportimisel kasutatakse ettevõtte oma autot. Juhul, kui tarretist valmistatakse värsketest marjadest, siis tooraine säilitamist ei toimu, korjatud marjad töödeldakse kohe. Marju võib ka külmutada, et kasutada hiljem tarretise valmistamiseks. Ülejäänud toorained ostetakse poest, nende kvaliteedi tagab müüja.

3.2. Marjade ettevalmistamine

Tooraine pestakse ja loputatakse puhta joogiveega. Hallitanud marjad sorteeritakse välja, eemaldatakse puulehed ja varretükid.

3.3. Sügavkülmutamine

Värsked marjad, mida kohe tarretise tegemiseks ei kasutata, külmutatakse sügavkülmikus, sügavkülmutatud marju säilitatakse sügavkülmas maksimaalselt 12 kuud.

3.4. Tarretise valmistamine

Mahl valmistatakse vähese veega keetes ja sõelal nõrutades ehk kasutades mahlaaurutit. Valmistatud mahl ja teised koostisained pannakse seejärel korraga potti ja keedetakse ca 20 min.

3.5. Taarasse jagamine

Valmis tarretisesegu tõstetakse purkidessetemperatuuril mitte alla 75C ja hoitakse mõni minut põhi üleval.

3.6. Tahkestumine

Purgid tarretisega pannakse jahedasse tahkestumiseks. Tahkestumine võtab 5 või rohkem tundi, sõltuvalt purgi mahust.

3.7. Märgistamine

Tarretise purgid märgistatakse selleks otstarbeks trükitud etiketiga, kuhu on märgitud toote koostis, säilivusaeg, tootja nimi ja kontaktandmed. Valmistoodangu märgistamine toimub köögis (töötlemisruumis) etikettidega koheselt.

3.8. Säilitamine ja müük

Valmistarretist säilitatakse toatemperatuuril . Ladustamine toimub (ettevõtte nimi, aadress) laoruumis.

Transport ja ladustamine ei vaja eritemperatuuri. Tarretist hoitakse laoruumis kuni parim enne tähtajani.

4. Ohtude analüüs

Ohtude analüüsi ja ennetavate tegevuste juures eeldame, et töötajatel on olemas tervisetõend, erialased teadmised, nad on läbinud vajaliku hügieenikoolituse ja järgivad hügieeninõudeid.

KP – kontrollpunkt

Tootmisetapp	Oht ja selle põhjused	Ennetusabinõud
1. Tooraine vastuvõtt	Mikrobioloogilised – ebakvaliteetne tooraine omanikult, Keemilised – saastumine transpordil ja vastuvõtul	Visuaalne kontroll vastuvõtul ja ebakvaliteetse tooraine mitte vastu võtmine, veovahendi kontroll.
2. Marjade ettevalmistamine KP	Mikrobioloogilised - hooletu või ebakvaliteetse veega pesemine, Füüsikalised – mittepõhjalik pesemine	Ebakvaliteetse tooraine mitte kasutamine, efektiivse pesemise kontroll, vesi peab vastama joogivee kvaliteedile ja töövahendid olema terved ja puhtad
3. Tarretise valmistamine	Mikrobioloogilised – saastumine inventarilt, Füüsikalised – saastumine inventarilt	Puhta ja terve inventari kasutamine
4. Taarasse jagamine	Mikrobioloogilised – saastumine inventarilt, Füüsikalised – saastumine inventarilt	Puhta ja terve inventari kasutamine

5. Tahkestumine KP	Füüsikalised – liiga soe temperatuur (üle 25C)	Ruumi temperatuuri jälgimine
6. Märgistamine	Ohtu ei ole	
7. Säilitamine ja müük	Füüsikalised – külmaahela katkemine, tarretise sulamine	Temperatuuri pidev jälgimine