

Procedeul de producere a conservelor din năut în sos de tomate, care include pregătirea năutului, înmuierea lui în apă, blanșarea cu aburi, răcirea în apă, preambalarea și turnarea deasupra lui a sosului de tomate, astuparea și sterilizarea produsului obținut, totodată sosul de tomate care se toarnă deasupra năutului conține pastă de tomate, sare de bucătărie, zahăr, piper aromat, frunze de busuioc, de cimbru, de dafin și tulpini de țelină, ingredientele fiind luate în următorul raport, % de masă:

năut	54,0 ... 55,0
sos de tomate, conținând:	
pastă de tomate cu conținutul substanțelor uscate de 8%	40,4 ... 40,6
sare de bucătărie	1,8 ... 2,0
zahăr	1,5 ... 1,8
piper aromat	0,2
frunze de cimbru	0,1
frunze de dafin	0,1
frunze de busuioc	0,1
tulpini de țelină	0,1