УТВЕРЖДАЮ:

Директор
ООО «Дока-ТоргСервис»
_____А.Ю. Попенко
«01» июня 2011 г.

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ
по производству джемов фруктовых и овощных
(к ТУ 9163-002-40967083-2011)

Настоящая технологическая инструкция распространяется на джемы фруктовые и овощные (далее джемы), изготовленные из целых, нарезанных или измельченных свежих, замороженных или сушеных фруктов и бахчевых культур, путем уваривания их с сахаром, с добавлением или без добавления патоки, пектина, пищевых органических кислот и консервантов.

Джемы предназначены для использования в качестве наполнителей и добавок в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий и в других отраслях пищевой промышленности, а также для реализации в розничной торговой сети.

1 АССОРТИМЕНТ

1.1 Джемы по способу изготовления подразделяют на:

- стерилизованные, в том числе фасованные способом «горячего розлива» в герметично укупоренную тару (консервы);

- нестерилизованные (с консервантом или без консерванта), фасованные в мелкую термоформованную герметично укупоренную тару из полимерных термопластичных материалов, вместимостью не более 0,5 дм^3;

- нестерилизованные (с консервантом или без консерванта), фасованные в мелкую негерметично укупоренную тару из полимерных термопла-