



Россия, 115583, Москва, ул. Генерала Белова, 26.

Тел./ факс: +7 (495) 641-05-27 (многоканальный),
+7 (495) 399-52-20, 399-54-16

E-mail: info@dokatorgservice.ru

ДЖЕМЫ-ПОЛУФАБРИКАТЫ «СЛАДИЧ»

ФРУКТОВЫЕ И ОВОЩНЫЕ

ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные) ТУ 9163-002-40967083-2011

Серия “СТАНДАРТ” 67 % с.в. - массовая доля растворимых сухих веществ 67 %;
- содержание измельчённых фруктов и овощей 35 %;
- показатель термостабильности 100 %. (метод определения по ГОСТ)
- консистенция однородная (гомогенная);
- структура зажелированная, мажущаяся.

Джемы-полуфабрикаты серии “СТАНДАРТ” 67% с.в. вырабатываются в следующем ассортименте:
абрикосовый, вишневый, клубничный, лимонный, малиновый, персиковый, сливовый, тыквенный, черносмородиновый, яблочный, из смеси фруктов и овощей двух и более наименований.

Описание продукта:

Джемы-полуфабрикаты серии “СТАНДАРТ” 67% с.в. - термостабильный продукт, изготовленный из измельчённых фруктов и бахчевых культур, путем уваривания их с сахаром, с добавлением пектина, пищевых органических кислот и консервантов.

Сфера применения:

Джемы-полуфабрикаты серии “СТАНДАРТ” 67% с.в. предназначены для использования в качестве наполнителей и добавок в производстве хлебобулочных и кондитерских изделий и в других отраслях пищевой промышленности. Рекомендуется для использования в изделиях до термообработки (выпечки): из сдобного теста (в пирожках, открытых и закрытых пирогах, сдобных булочках), из слоеного теста (в слойках, штруделях, круассанах), из песочного теста (в открытых и закрытых печенях, пряниках с начинкой и т.п).

Свойства продукта:

В процессе термообработки продукт не плавится, не закипает, не растекается, не высыхает, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат, глянцевую поверхность. Вкус и цвет свойственный соответствующим фруктам и овощам. При выпечке отсутствует диффузия влаги из джема в тесто. Продукт хорошо сохраняет свою форму после отсадки, восстанавливает свои первоначальные свойства после механического воздействия.

Органолептические показатели:

Внешний вид – густая протёртая масса фруктов или овощей, без семенных гнезд, косточек, жележных комков или сгустков.

Консистенция – желеванная масса, сохраняющая форму навески механической или ручной дозировки после термической обработки.

Вкус – свойственный фруктам и овощам, из которых изготовлен джем.

Запах – свойственный соответствующим фруктам и овощам.

Цвет – характерный для фруктов и овощей, из которых изготовлен джем.

Физико – химические показатели:

Массовая доля растворимых сухих веществ, брикс – 67 %.

Массовая доля фруктовой (овощной) части, не менее – 35 %.

Массовая доля минеральных примесей, не более – 0,05 %.

Массовая доля сорбиновой кислоты – 0,05 %.

Термостабильность - сохранение определенной формы при температуре 170 – 220 °С в течение 5 – 10 минут.

Массовая доля минеральных примесей, не более – 0,05 %.

Массовая доля примесей растительного происхождения – 0,03 %

Посторонние примеси – не допускаются.

Срок и условия хранения:

Хранить джемы в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % при температуре от 0°С до 20°С.

Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка:

- ведро из полимерного материала – 14 кг.



Россия, 115583, Москва, ул. Генерала Белова, 26.

Тел./ факс: +7 (495) 641-05-27 (многоканальный),
+7 (495) 399-52-20, 399-54-16

E-mail: info@dokatorgservice.ru

