

**НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ «СЛАДИЧ» из целой ягоды, с кусочками плодов и ягод (ГЕТЕРОГЕННЫЕ)
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные)
ТУ 9168-001-40967083-07**

Виды	Серия “Премьера” ТК 45/30	Серия “Классик” ТК 45/55	Серия “Экстра” ТК 45/70
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	45	45	45
Содержание целой ягоды, кусочков плодов и ягод, %	30	55	70
Показатель термостабильности, %	100	100	100
Структура	Пластичная, мажущаяся		

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии “Премьера” ТК 45/30, “Классик” ТК 45/55, “Экстра” ТК 45/70, вырабатываются в следующем ассортименте: Яблочная (кубик 10x10x10), Малиновая, Вишневая, Клубничная, Черносмородиновая, Клюквенная, Киви (кубик 10x10x10), Абрикосовая (кубик 10x10x10), Персиковая (кубик 10x10x10).

Описание продукта:

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии “Премьера” ТК 45/30, “Классик” ТК 45/55, “Экстра” ТК 45/70, - термостабильный продукт, изготовленный из свежей или быстрозамороженной ягоды (плодов), путем уваривания её с сахаром, с добавлением желатиновой камеди, модифицированного крахмала, ароматизаторов, лимонной кислоты и консерванта.

Сфера применения:

Рекомендуется для использования в качестве начинки для хлебобулочных и кондитерских изделий 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 печеньях, пряниках с начинкой и т.п).

Свойства продукта:

В процессе термообработки не плавится, не закипает, не растекается, не высыхает, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат, глянцевую поверхность. При выпечке отсутствует диффузия влаги из начинки в тесто. Обладает насыщенным натуральным фруктово-ягодным вкусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид – густая масса с наличием целой ягоды или кусочков ягоды и фруктов, без семенных гнезд, косточек, жележных комков или сгустков.

Консистенция – пластичная, мажущаяся масса, не растекающаяся по горизонтальной поверхности.

Вкус – свойственный фруктам и ягодам, из которых изготовлена начинка.

Запах – свойственный соответствующим фруктам и ягодам.

Цвет – характерный для фруктов и ягод, из которых изготовлена начинка.

Физико – химические показатели:

Массовая доля фруктовой части, не менее – 30 %.

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

Массовая доля сорбиновой кислоты – 0,05 %.

Примеси растительного происхождения – не допускаются

Посторонние примеси – не допускаются

Срок и условия хранения:

Хранить начинки в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % при температуре от 0⁰С до 20⁰С.

Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка:

- ведро из полимерного материала – 13 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

DOKA