ДОКА ТОРГ СЕРВИС
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

НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ «СЛАДИЧ» серии «КОНФИТЮР» производятся из целой ягоды, с кусочками ягод и фруктов или дробленными плодами фракции 4 мм., 6 мм., 8 мм., 10 мм. (ГЕТЕРОГЕННЫЕ) ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные) ТУ 9168-001-40967083-07

Виды	Серия “Конфитюр” 50/35	Серия “Конфитюр” 50/50	Серия “Конфитюр” 50/60
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	50	50	50
Содержание целой ягоды, кусочков фруктов и ягод, %	35	50	60
Показатель термостабильности, %	98	98	98
Структура	Сгущенная		

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии “ КОНФИТЮР”, вырабатываются в следующем ассортименте: Абрикосовая, Ананасовая, Вишневая, Грушевая, Ежевичная, Клубничная, Киви, Клюквенная, Малиновая, Персиковая, Черносмородиновая, Яблочная, из смеси 2-х или более видов (купажированные).

Описание продукта:
Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии “Конфитюр” - термостабильный продукт, изготовленный из свежей или быстрозамороженной ягоды (фруктов), путем уваривания её с сахаром, с добавлением модифицированного крахмала, геллановой камеди, натуральных красителей и ароматизаторов, лимонной кислоты и консерванта.

Состав: ягода (фрукты), сахар, вода, загуститель Е-1442, стабилизатор Е-418, регулятор кислотности Е-330, ароматизатор, натуральный краситель, консервант Е-202, Е-211

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), из дрожжевого теста (в пирожках, открытых и закрытых пирогах), из песочного теста, а также в продуктах быстрой заморозки.

Свойства продукта:
В процессе термообработки не плавится, не закипает, не высыхает, равномерно заполняет внутреннюю полость изделия, сохраняет первоначальный цвет, аромат, глянцевую поверхность. При выпечке отсутствует диффузия влаги из начинки в тесто. Обладает насыщенным натуральным фруктово-ягодным вкусом.

Органолептические показатели:
Внешний вид – сгущенная масса с наличием целой ягоды или кусочков ягоды и фруктов, без семенных гнезд, косточек, желейных комков или сгустков.

Консистенция – пластичная масса, не растекающаяся или медленно 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 – от 35% до 60 %.
Массовая доля минеральных примесей, не более – 0,03 %.
Массовая доля примесей растительного происхождения, не более – 0,03 %.
Массовая доля сорбиновой кислоты, не более – 0,1 %.
Массовая доля бензойной кислоты, не более – 0,05 %.
Посторонние примеси – не допускаются

Микробиологические показатели:
соответствует требованиям ТР ТС 021/2011 “О безопасности пищевой продукции”

Срок и условия хранения:
Хранить начинки в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % при температуре от 0^0С до 20^0С. Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка:
- ведро из полимерного материала запаянное пленкой – 13 кг.