



Общество с ограниченной ответственностью «Сладич Кубань»

353730, Россия, Краснодарский край, Каневской р-н, ст. Каневская, ул. Северная, 1, тел. (861-64) 7-14-02
ИНН 2334019526 КПП 233401001 ОГРН 1052319143535 Р/с 40702810030000000025 Отделение №8619
ПАО «Сбербанк России» г. Краснодар БИК 040349602 к/с 30101810100000000602

ПОВИДЛО «АГАТ» ТУ 9163-068-21040966-03

Повидло «Агат» вырабатывается в следующем ассортименте: яблочное, яблочно-абрикосовое, яблочно-айвовое, яблочно-алычовое, яблочно-вишневое, яблочно-грушевое, яблочно-клубничное, яблочно-земляничное, яблочно-кизиловое, яблочно-персиковое, яблочно-сливовое, яблочно-черничное, яблочно-тыквенное, яблочно-апельсиновое, яблочно-брусничное, яблочно-грейпфрутовое, яблочно-ежевичное, яблочно-жерделево, яблочно-киви (актинидия), яблочно-клюквенное, яблочно-крыжовниковое, яблочно-лимонное, яблочно-малиновое, яблочно-мандариновое, яблочно-морковное, яблочно-помеловое, яблочно-черноплоднорябиновое, яблочно-черешневое, яблочно-фейхоа, яблочно-черносмородиновое, тыквенное.

Описание продукта:

Повидло «Агат» изготавливают из яблочного пюре путем уваривания его с сахаром, с добавлением ароматизаторов, красителей и консерванта.

Сфера применения:

Рекомендуется для использования в качестве начинки для хлебобулочных и кондитерских изделий как до, так и после 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, прениках с начинкой и т.п).

Свойства продукта:

В процессе термообработки не плавится, не закипает, не растекается, не высыхает, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат. Обладает насыщенным натуральным фруктово-ягодным вкусом и цветом.

Органолептические показатели:

Внешний вид - однородная уваренная фруктовая масса без семян, семенных гнезд, частиц косточек, плодоножек, непротертых кусочков кожицы, частиц волокон и других грубых частиц.

Консистенция - густая плотная, мажущаяся масса, не растекающаяся по горизонтальной поверхности, сохраняющая форму навески после механической или ручной дозировки.

Вкус и запах – свойственные использованному пюре с ароматом, соответствующим наименованию начинки, без постороннего привкуса и запаха.

Цвет – характерный для конкретного наименования начинки.

Физико-химические показатели:

Массовая доля растворимых сухих веществ – 64 - 66%.

Массовая доля титруемых кислот, не менее - 0,25 %.

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 в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75% при температуре от 0 до +20°C. Срок годности - 6 месяцев.

Упаковка:

- барабан картонно навивной с полиэтиленовым вкладышем - 30 кг.