

**НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ «СЛАДИЧ» (Ароматизированное ПОВИДЛО) (нестерилизованные)  
ТУ 9168-001-40967083-07****Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» вырабатываются в следующем ассортименте:**

«Абрикосовая» - из яблок с ароматом абрикоса, «Ананасовая» - из яблок с ароматом ананаса, «Вишневая» - из яблок с ароматом вишни, «Грушевая» - из яблок с ароматом груши, «Земляничная» - из яблок с ароматом земляники (клубники), «Киви» - из яблок с ароматом киви, «Клюквенная» - из яблок с ароматом клюквы, «Лесная ягода» - из яблок с ароматом лесной ягоды, «Лимонная» - из яблок с ароматом лимона, «Малиновая» - из яблок с ароматом малины, «Персиковая» - из яблок с ароматом персиков, «Сливовая» - из яблок с ароматом сливы, «Тропик» - из яблок с ароматом тропика, «Цитрусовая» - из яблок с ароматом цитрусов, «Черносмородиновая» - из яблок с ароматом черной смородины, «Яблочная» - из яблок с яблочным ароматом.

**Описание продукта:**

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» - продукт, изготовленный на основе яблочного пюре путем уваривания его с сахаром, с добавлением ароматизаторов, пищевых 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 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, глянецовую поверхность. 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.

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

**Цвет** – характерный для конкретного наименования начинки.

**Физико – химические показатели:**

Массовая доля растворимых сухих веществ, брикс – 64-66%

Массовая доля титруемых кислот – 0,5 – 1,5 %.

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

Массовая доля сорбиновой кислоты – 0,05 %.

Примеси растительного происхождения – не допускаются

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<sup>0</sup>С до 20<sup>0</sup>С. Срок годности – 6 месяцев.

**Упаковка:**

- барабан картонно навивной с полиэтиленовым вкладышем – 30 кг.