

**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, гляцевую 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 – желированная 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°C в течение 5 – 10 минут.

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

Массовая доля примесей растительного происхождения – 0,03 % Посторонние примеси – не допускаются.

Микробиологические показатели:

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

Срок и условия хранения: Хранить джемы в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более

75 % при температуре от 0°C до 20°C.

Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка: - ведро из полимерного материала – 14 кг.