



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

Массовая доля растворимых сухих веществ, % - 50
Содержание целой ягоды, кусочков фруктов и ягод, % - 35
Показатель термостабильности, % - 98
Структура - Сгущенная

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии «КОНФИТИОР», 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 «Конфитиор» - термостабильный продукт, изготовленный из свежей или быстрозамороженной ягоды (фруктов), путем уваривания её с сахаром, с добавлением модифицированного крахмала, желатиновой 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-200, 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, жележных 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 – 35%

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 0⁰С до 20⁰С. Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка:

- ведро из полимерного материала запаянное пленкой – 13 кг.