

**НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ «СЛАДИЧ» ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные)**  
ТУ 9168-001-40967083-07

**Начинка Лимонная серии ТЦ** - массовая доля растворимых сухих веществ 68 %;

- содержание фруктовой части 40 %;
- показатель термостабильности не ниже 95 %.
- консистенция мажущаяся, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.

**Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» вырабатываются в следующем ассортименте:**

-лимонная серии ТЦ.

**Описание продукта:**

Начинка фруктовая «СЛАДИЧ» Лимонная серии ТЦ - термостабильный продукт, изготовленный на основе яблочного пюре и дробленого лимона путем уваривания с сахаром и патокой, с добавлением пектина, загустителя, ароматизатора, пищевого красителя, лимонной кислоты и консерванта.

**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, круассанах), из песочного теста (в открытых и закрытых печенях, пряниках с начинкой и т.п).

**Свойства продукта:**

В процессе термообработки не плавится, не закипает, не растекается, не высыхает, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат, глянцевую поверхность. Обладает насыщенным натуральным лимонным вкусом и цветом.

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид** - масса с мелкими кусочками лимонов, допускается наличие единичных фрагментов косточек.

**Консистенция** – мажущаяся, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.

**Вкус и запах** – выраженные вкус и аромат, свойственные лимонам.

**Цвет** – характерный для лимонов.

**Физико – химические показатели:**

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

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

Массовая доля сорбиновой кислоты – 0,05 %.

Термостабильность - сохранение определенной формы при температуре 170 – 220 °С

Наименование начинки	Серия ТЦ
Температура выпечки, °С	220
Время выпечки, минут	15
Показатель термостабильности, %	100

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°С до 20°С. Срок годности – 6 месяцев.

**Упаковка:**

- ведро из полимерного материала – 14 кг.