



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 «ОПТИМА» ТК 50/10 с кусочками плодов и ягод (ГЕТЕРОГЕННЫЕ) ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные) ТУ 9168-001-40967083-07

Массовая доля растворимых сухих веществ – 50%

Содержание кусочков плодов и ягод - 10%

Содержание яблочного пюре - 20%

Структура - ЖЕЛИРОВАННАЯ, МЯГКАЯ, МАЖУЩАЯСЯ

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии «ОПТИМА» ТК 50/10 вырабатываются в следующем ассортименте:

Яблочная, Малиновая, Вишневая, Клубничная, Черносмородиновая, Клюквенная, Киви, Абрикосовая, Персиковая.

Описание продукта:

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии «ОПТИМА» ТК 50/10 - термостабильный продукт, изготовленный из свежей или быстрозамороженной ягоды (плодов), путем уваривания её с сахаром, с добавлением яблочного пюре, геллановой камеди, модифицированного крахмала, лимонной кислоты, ароматизаторов, красителей 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).

Свойства продукта:

В процессе термообработки не плавится, не закипает, не растекается, не высыхает, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат, гляцевую поверхность. При выпечке отсутствует диффузия влаги из начинки в тесто. Обладает насыщенным натуральным фруктово-ягодным вкусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид – густая масса с наличием кусочков ягоды и фруктов, без семенных гнезд, косточек, жележных комков или сгустков.

Консистенция – пластичная, мажущаяся масса, не 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, – 30 %.

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

Массовая доля сорбиновой кислоты – 0,05 %.

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

Температура выпечки, °C	220	230	230
Время выпечки, минут	15	15	18
Показатель термостабильности, %	100	100	100

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

Упаковка:

- барабан картонно навивной с полиэтиленовым вкладышем – 28 кг.