



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» (ГОМОГЕННЫЕ)
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные) ТУ 9168-001-40967083-07**

Массовая доля растворимых сухих веществ – 50%

Содержание яблочного пюре - 20%

Структура - ЖЕЛИРОВАННАЯ, МЯГКАЯ, МАЖУЩАЯСЯ

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии «ОПТИМА» вырабатываются в следующем ассортименте:

«Абрикосовая» - из яблок с ароматом абрикоса, «Вишневая» - из яблок с ароматом вишни, «Грушевая» - из яблок с ароматом груши, «Земляничная» - из яблок с ароматом земляники, «Клубничная» - из яблок с ароматом 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 персика, «Сливовая» - из яблок с ароматом сливы, «Тропик» - из яблок с ароматом тропических фруктов, «Цитрусовая» - из яблок с ароматом цитрусов, «Черносмородиновая» - из яблок с ароматом черной смородины, «Яблочная» - из яблок с яблочным ароматом

Описание продукта:

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии «ОПТИМА» - термостабильный продукт, изготовленный на основе яблочного пюре путем уваривания его с сахаром, с добавлением желатиновой 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 – однородная уваренная фруктовая масса без семенных гнезд, косточек, жележных комков или сгустков.

Консистенция – однородная, гомогенная не растекающаяся по горизонтальной поверхности.

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

Цвет – характерный для конкретного наименования начинки.

Физико – химические показатели:

Массовая доля фруктовой части, не менее – 20 %.

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

Массовая доля сорбиновой кислоты – 0,05 %.

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

Температура выпечки, °С	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°С до 20°С. Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка:

- барабан картонно навивной с полиэтиленовым вкладышем – 28 кг.