

**НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ «СЛАДИЧ» ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные)**

ТУ 9168-001-40967083-07

**Серия ПП 63** - массовая доля растворимых сухих веществ 63 %;**Серия ПП 69** - массовая доля растворимых сухих веществ 69 %;

- содержание фруктового пюре 35 %;

- показатель термостабильности 100 %.

- консистенция однородная (гомогенная);

- структура пластичная, мажущаяся.

**Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» вырабатываются в следующем ассортименте:** «Абрикосовая» - из яблок с ароматом абрикоса, «Ананасовая» - из яблок с ароматом ананаса, «Вишневая» - из яблок с ароматом вишни, «Грушевая» - из яблок с ароматом груши, «Земляничная» - из яблок с ароматом земляники (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 персиков, «Сливовая» - из яблок с ароматом сливы, «Тропик» - из яблок с ароматом тропика, «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 ПП63 и ПП69 -

термостабильный продукт, изготовленный на основе яблочного пюре путем уваривания его с сахаром и патокой, с добавлением пектина, пищевых растительных волокон, лимонной кислоты, ароматизаторов, пищевых 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), 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, глянецовую поверхность. Обладает насыщенным натуральным фруктово-ягодным вкусом и цветом.

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид** - однородная уваренная фруктовая масса без семян, семенных гнезд, частиц косточек, плодоножек, непротертых кусочков кожицы, частиц волокон и других грубых частиц.

**Консистенция** – густая плотная, мажущаяся масса, не растекающаяся по горизонтальной поверхности.

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

**Цвет** – характерный для конкретного наименования начинки.

**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<sup>0</sup>С

Наименование начинки	ПП63	ПП69
Температура выпечки, <sup>0</sup> С	240	240
Время выпечки, минут	20	20
Показатель термостабильности, %	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<sup>0</sup>С до 20<sup>0</sup>С. Срок годности – 6 месяцев.

**Упаковка:**

- барабан картонно навивной с полиэтиленовым вкладышем – 30 кг.