

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

Серия Т 63 - массовая доля растворимых сухих веществ 63 %;
- содержание фруктового пюре 35 %;
- показатель термостабильности 100 %.
- консистенция однородная (гомогенная);
- структура зажелированная, 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 Т 63 - термостабильный продукт, изготовленный на основе яблочного пюре путем уваривания его с сахаром и патокой, с добавлением пектина, 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, гляцевую 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 – 220⁰С

Температура выпечки, ⁰ С	220
Время выпечки, минут	15
Показатель термостабильности, %	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 0⁰С до 20⁰С. Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка:

- барабан картонно навивной с полиэтиленовым вкладышем – 30 кг.