

**НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ «СЛАДИЧ» из целой ягоды, с кусочками плодов и ягод (ГЕТЕРОГЕННЫЕ)  
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные)  
ТУ 9168-001-40967083-07**

Виды	Серия ТК 45/30	Серия ТК 45/55	Серия ТК 45/70
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	45	45	45
Содержание целой ягоды, кусочков плодов и ягод, %	30	55	70
Показатель термостабильности, %	100	100	100
Структура	Желированная, мягкая, мажущаяся		

**Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии ТК 45/30, серии ТК 45/55, серии ТК 45/70, вырабатываются в следующем ассортименте:** Яблочная (кубик 10x10x10), Грушевая (кубик 10x10x10), Ананасовая, Малиновая, Вишневая, Клубничная, Черносмородиновая, Клюквенная, Киви (кубик 10x10x10), Абрикосовая (кубик 10x10x10), Персиковая (кубик 10x10x10).

**Описание продукта:**

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии ТК 45/30, серии ТК 45/55, серии ТК 45/70, - термостабильный продукт, изготовленный из свежей или быстрозамороженной ягоды ( плодов ), путем уваривания её с сахаром, с добавлением геллановой камеди, модифицированного крахмала, ароматизаторов, лимонной кислоты и консерванта.

**Состав:**

Ягода (фрукты), сахар, вода, загуститель Е-1442, ароматизатор, регулятор кислотности Е-330, стабилизатор Е-418, антиокислитель Е-300, консервант Е-202, Е-211

**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.

**Свойства продукта:**

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

**Органолептические показатели:**

**Внешний вид** – густая масса с наличием целой ягоды или 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, не менее – 30 %.

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

Массовая доля сорбиновой кислоты – 0,05 %.

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:**

- ведро из полимерного материала – 13 кг.