

ПРОДУКЦИЯ ГОМОГЕННАЯ
15.09.2013

Наименование продукции	Повидло ГОСТ Р 51934-2002	Начинки фруктовые "СЛАДИЧ" (ароматизированное повидло)	Начинки фруктовые "СЛАДИЧ" ароматизированные на основе яблочного пюре										Джемы-полуфабрикаты фруктовые и овощные	Наполнители фруктовые "СЛАДИЧ" ГОСТ Р 54682-2011 на основе яблочного пюре (ФЯН)	
Виды			Серия "УНИВЕРСАЛ"	Т 63	Т 65	Т 67	Т 69	ТП 63	ТП 65	ТП 67	ТП 69	П 70	Серия "СТАНДАРТ" 67% С.В.	Серия "УНИВЕРСАЛ"	
Описание			Высокая термостабильность	Термостабильные								Нетермостабильные	Термостабильные	Высокая термостабильность	Нетермостабильные
Устойчивость к температурному воздействию	Не регламентируется		Высокая термостабильность	Термостабильные								Нетермостабильные	Термостабильные	Высокая термостабильность	Нетермостабильные
Консистенция	Однородная, гомогенная														
Структура	Плотная, мажущаяся		Мягкая, нежная	Зажелированная, мажущаяся		Пластичная, мажущаяся				хорошо намазываемая		Зажелированная, мажущаяся	Мягкая, нежная		Пюреобразная или сиропобразная
Содержание фруктовой части	96% (яблочного пюре)		35% (яблочного пюре)	35% (яблочного пюре)		38% (яблочного пюре)				40% (яблочного пюре)		35% (из основного сырья, без добавления яблочного пюре)	35% (из основного сырья, без добавления яблочного пюре)		В зависимости от рецептуры
Содержание кусочков и частей плодов, ягод	нет														
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	66	64 - 69	63 - 69	63	65	67	69	63	65	67	69	70	67	63 - 67	63
Рекомендации по внесению	Ручное и механическое дозирование				Ручное дозирование			Механическое дозирование				Ручное и механическое дозирование			
Срок и условия хранения	6 месяцев при температуре от 2 ⁰ С до 10 ⁰ С		6 месяцев при температуре от 0 ⁰ С до 20 ⁰ С										6 месяцев при температуре от 2 ⁰ С до 10 ⁰ С		
Ассортимент	Серийно производится: яблочное, абрикосовое, сливовое, тыквенное.	Серийно производится: «Абрикосовая» - из яблочного пюре с ароматом абрикоса, «Вишневая» - из яблочного пюре с ароматом вишни, «Земляничная» - из яблочного пюре с ароматом земляники (клубники), «Клюквенная» - из яблочного пюре с ароматом клюквы, «Малиновая» - из яблочного пюре с ароматом малины, «Персиковая» - из яблочного пюре с ароматом персиков.	Серийно производится: «Абрикосовая» - из яблочного пюре с ароматом абрикоса, «Ананасовая» - из яблочного пюре с ароматом ананаса, «Вишневая» - из яблочного пюре с ароматом вишни, «Грушевая» - из яблочного пюре с ароматом груши, «Ежевичная» - из яблочного пюре с ароматом ежевики, «Земляничная» - из яблочного пюре с ароматом земляники (клубники), «Киви» - из яблочного пюре с ароматом киви, «Клюквенная» - из яблочного пюре с ароматом клюквы, «Лесная ягода» - из яблочного пюре с ароматом лесной ягоды, «Лимонная» - из яблочного пюре с ароматом лимона, «Малиновая» - из яблочного пюре с ароматом малины, «Персиковая» - из яблочного пюре с ароматом персиков, «Сливовая» - из яблочного пюре с ароматом сливы, «Тропик» - из яблочного пюре с ароматом тропических фруктов, «Цитрусовая» - из яблочного пюре с ароматом цитрусов, «Черничная» - из яблочного пюре с ароматом черники, «Черносмородиновая» - из яблочного пюре с ароматом черной смородины, «Яблочная» - из яблочного пюре с яблочным ароматом.	Серийно производится: абрикосовый, тыквенный, сливовый. Перспективный ассортимент: вишневый, клубничный, лимонный, малиновый, персиковый, черносмородиновый, из смеси фруктов и овощей двух и более наименований.	Серийно производится: «Абрикосовый», «Ананасовый», «Апельсиновый», «Банановый», «Брусничный», «Вишневый», «Грушевый», «Ежевичный», «Земляничный», «Киви», «Клюквенный», «Лесная ягода», «Лимонный», «Малиновый», «Персиковый», «Сливовый», «Черничный», «Черносмородиновый», «Яблочный».										

Готовы разработать для вас индивидуальную рецептуру и изготовить экспериментальные образцы.