

**ПОВИДЛО ЯБЛОЧНОЕ «СЛАДИЧ»
ГОСТ Р 51934-2002****Описание продукта:**

Повидло яблочное ГОСТ Р 51934-2002 – натуральный продукт без добавления красителей и ароматизаторов, изготовленный из свежих яблок или яблочного пюре путем уваривания его с сахаром.

Сфера применения:

Рекомендуется для использования в качестве начинки для хлебобулочных и кондитерских изделий как до, так и после 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 печеньях, пряниках с начинкой и т.п).

Свойства продукта:

В процессе термообработки не плавится, не закипает, не растекается, не высыхает, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат. 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, сохраняющая форму навески после механической или ручной дозировки.

Вкус и запах – вкус и запах хорошо выраженные.

Вкус – кисловато – сладкий, запах – свойственный яблочному пюре.

Цвет – свойственный цвету яблочного пюре.

Физико – химические показатели:

Массовая доля растворимых сухих веществ, брикс – 66%.

Массовая доля титруемых кислот – 0,4-0,8%.

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

Массовая доля сорбиновой кислоты – 0,05%.

Примеси растительного происхождения – не допускаются.

Посторонние примеси – не допускаются.

Срок и условия хранения:

Хранить повидло в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75% при температуре от +2 до +10°C.

Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка:

- барабан картонно навивной с полиэтиленовым вкладышем – 35 кг.