



**Общество с ограниченной ответственностью
«Сладич-Сибирь»**

Россия, 66414, Иркутская обл., г. Иркутск, ул. Трактовая 31, ОГРН 1153850038605, ИНН 3810060081, р/с 40702810518350007758 в Байкальском банке Сбербанка России г.Иркутск, к/с 301 0 181 09 000 000 00 607, БИК 042520607
e-mail: shokosib@gmail.com, tel/fax (3952) 488-512

НАЧИНКИ ФРУКТОВЫЕ «СЛАДИЧ» серии «КОНФИТЮР»
производятся с целой ягодой и фруктами, с кусочками плодов
(ягод и фруктов) или дроблеными плодами.
Фракция дробленой ягоды и плодов: 4 мм., 6 мм., 8 мм., 10 мм.
ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные)
ТУ 9168-001-40967083-07

Виды	Серия «Конфитюр» 45/40	Серия «Конфитюр» 45/50	Серия «Конфитюр» 45/60
Массовая доля растворимых сухих веществ, %	45	45	45
Содержание целой ягоды, кусочков плодов и ягод, %	40	50	60
Показатель термостабильности, %	98	98	98
Структура	Сгущенная		

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии «КОНФИТЮР», вырабатываются в следующем ассортименте: Абрикосовая, Ананасовая, Брусничная, Вишневая, Грушевая, Ежевичная, Клубничная, Киви, Клюквенная, Красносмородиновая, Крыжовенная, Малиновая, Персиковая, Сливовая, Черничная, Черносмородиновая, Яблочная.

Описание продукта:

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» серии «Конфитюр» - термостабильный продукт, изготовленный из свежей или быстрозамороженной ягоды (фруктов), путем уваривания её с сахаром, с добавлением модифицированного крахмала, ароматизаторов, лимонной кислоты 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).

Свойства продукта:

В процессе термообработки не плавится, не закипает, не высыхает, равномерно заполняет внутреннюю полость изделия, сохраняет первоначальный цвет, аромат,

материю. При этом не допускается диффузия влаги из начинки в тесто. Обладает насыщенным натуральным фруктово-ягодным вкусом.

Органолептические показатели:

Внешний вид – сгущенная масса с наличием целой ягоды или кусочков ягоды и фруктов, без семенных гнезд, косточек, желеобразных комков или сгустков.

Консистенция – пластичная масса, не растекающаяся или медленно 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 – от 40% до 60 %.

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

Массовая доля примесей растительного происхождения, не более – 0,03 %.

Массовая доля сорбиновой кислоты, не более – 0,05 %.

Массовая доля бензойной кислоты, не более – 0,07 %.

Посторонние примеси – не допускаются

Микробиологические показатели:

Соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-2001

Срок и условия хранения: Хранить начинки в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75 % при температуре от 0°С до 20°С.

Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка: - ведро из полимерного материала – 13 кг.