



Общество с ограниченной ответственностью «Сладич-Сибирь»

Россия, 66414, Иркутская обл., г. Иркутск, ул. Тракторная 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» ТЕРМОСТАБИЛЬНЫЕ (нестерилизованные) ТУ 9168-001-40967083-07

Серия ПП 63 - массовая доля растворимых сухих веществ 63 %;

Серия ПП 69 - массовая доля растворимых сухих веществ 69 %;

- содержание фруктового пюре 35 %;
- показатель термостабильности 100 %.
- консистенция однородная (гомогенная);
- структура пластичная, 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» - термостабильный продукт, изготовленный на основе яблочного пюре путем уваривания его с сахаром и патокой, с добавлением пектина, пищевых растительных волокон, 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 печенках, пряниках с начинкой и т.п.).

Свойства продукта:

В процессе термообработки не плавится, не закипает, не растекается, не высыхает, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат, глянцевую 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 – 220 °С

Примеси растительного происхождения – не допускаются Посторонние примеси – не допускаются

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;
- ведро из полимерного материала – 13 кг.