



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» (АРОМАТИЗИРОВАННОЕ ПОВИДЛО)
ТУ 9168-001-40967083-07

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» вырабатываются из яблок с ароматами абрикоса, вишни, земляники (клубники), клюквы, малины, персиков.

Описание продукта:

Начинки фруктовые «СЛАДИЧ» – продукт, изготовленный на основе яблочного пюре путем уваривания его с сахаром, с добавлением ароматизаторов, красителей и консерванта.

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.

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 растворимых сухих веществ, брикс – 64-66%.

Массовая доля титруемых кислот – 0,5-1,5%. 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 начинки в сухих, чистых, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75% при температуре от 0 до +20°C.

Срок годности – 6 месяцев.

Упаковка:

– барабан картонно навивной с полиэтиленовым вкладышем – 30 кг.