

Производственная компания «Дом Ягод»

СПЕЦИФИКАЦИЯ

Начинка фруктово-ягодная «Премиум»

Термостабильная ГОСТ 32741-2014

АССОРТИМЕНТ:

Абрикос, Ананас, Брусника, Вишня, Ежевика, Земляника, Киви, Клубника, Клюква, Малина, Мандарин, Облепиха, Персик, Лимон, Черника, Черная смородина, Ассортимент может быть расширен по желанию клиента.

Область применения:

Используется в хлебопекарном и кондитерском производстве в качестве начинки для выпечки, рулетов, печенья, слоеных изделий. На закрытых и открытых пирогах.

Состав: сахар, вода питьевая, ягоды клубники, крахмал, стабилизатор(Е418), лимонная кислота, цитрат натрия (Е331), цитрат кальция (Е333), консервант, краситель, ароматизатор.

Внешний вид:	Густая, желеобразная масса с цельными ягодами и кусочками фруктов, не растекающаяся на горизонтальной поверхности, имеющая вкус, запах, и цвет, присущий данному виду ягоды или плодов.
Цвет:	ярко выраженный, свойственный цвету сырья, из которого изготовлена начинка
Вкус и аромат:	кисло-сладкий, свойственный натуральным ягодам и фруктам. Не допускается посторонний привкус и запах.
Физико-химические показатели:	
Содержание фруктовой части, %, не менее	45
Массовая доля сухих веществ, %, не менее	50
рН	3,6 ± 0,2
Массовая доля сорбиновой кислоты, %, не более	0,07
Термостабильность:	180-220°С 10-15 минут
Микробиологические показатели:	Соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01
Показатели безопасности:	Соответствует требованиям СанПиН 2.3.2.1078-01
Пищевая ценность:	
Энергетическая ценность	280 ккал
Содержание углеводов	70 г
Условия и сроки хранения:	При относительной влажности воздуха не более 75 % и температуре от 0° С до +25° С – 6 месяцев.
Упаковка:	Пластиковое ведро 1-10кг

Производитель: ИП Шевелева К.А.

город Череповец, Вологодская область, тел. 8 800 350 2029