

## **СПЕЦИФИКАЦИЯ: Повидло ГОСТ**

**Описание:** Повидло ГОСТ Р 51934-2002 изготавливается в ассортименте: Апельсиновое, Абрикосовое, Вишневое, Земляничное, Клубничное, Клюквенное, Лимонное, Малиновое, Персиковое, Черносмородиновое, Яблочное. Повидло вырабатывается из фруктово-ягодной массы, получаемой путем уваривания фруктового, ягодного пюре или их смеси с сахаром.

**Применение:** Повидло рекомендуется для использования в качестве начинки для открытых и закрытых пирогов, сэндвичей, пирожков, песочного печенья, пряников и т.д.

**Органолептические показатели:** в процессе термообработки не плавиться, не закипает, не растекается, сохраняет первоначальную форму, цвет, аромат, глянцевую поверхность. Обладает насыщенным фруктово-ягодным вкусом.

**Внешний вид:** густая масса без внешних включений.

**Консистенция:** густая масса, не растекающаяся на горизонтальной поверхности.

**Вкус:** свойственный фруктам и ягодам, указанным в наименовании.

### **Физико-химические показатели:**

- массовая доля сухих веществ не менее 64%
- массовая доля минеральных примесей 0,02%
- массовая доля титруемых кислот 0,7-1,0%
- посторонние примеси отсутствуют.

**Время выпечки:** при температуре 180-220С не более 20 минут.

**Срок хранения:** хранить в сухих, хорошо вентилируемых помещениях при относительной влажности воздуха не более 75%, при температуре 2-10С. 6 месяцев

**Упаковка:** в барабанах навивных с полимерными мешками-вкладышами массой до 50 кг или в пластмассовых ведрах массой до 20 кг.