

СПЕЦИФИКАЦИЯ: Повидло яблочное 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.