

1. Procedeu de obținere a desertului de prune conservat, care include umplerea prunelor uscate umectate fără sâmburi cu miez de nucă, așezarea lor într-un recipient, turnarea siropului cu conținut de alcool și închiderea ermetică, **caracterizat prin aceea că** pentru turnare se utilizează siropul la temperatura de 75...107°C, care conține până la 12% mas de alcool cu concentrația substanțelor uscate solubile de 66...74% determinate refractometric.

2. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** siropul care conține alcool se pregătește folosind alcool etilic, băuturi alcoolice, băuturi răcoritoare din sucuri de fructe slab alcoolice, extracte alcoolice din plante sau amestecurile lor.

3. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** siropul se pregătește folosind zahăr, miere, melasă de amidon, sirop de fructoză și glucoză, suc din fructe concentrat sau amestecurile lor.

4. Procedeu, conform revendicării 1, **caracterizat prin aceea că** siropul conține suplimentar un aromatizator.

5. Procedeu, conform revendicării 4, **caracterizat prin aceea că** în calitate de aromatizator se folosesc extracte alcoolice sau infuzii din plante aromatice.