

1. Procedeu de obținere a produsului de desert pe bază de prune uscate, care include pregătirea prunelor uscate, umplerea lor cu umplutură, așezarea în recipient, turnarea siropului și închiderea ermetică a recipientului, caracterizat prin aceea că pentru turnare se utilizează siropul cu concentrația substanțelor uscate solubile de 62...65%, obținut cu utilizarea componentului lichid, componentului ce conține zaharuri, acidului organic și a conservantului, iar turnarea siropului se efectuează la temperatura de 60...75°C, activitatea apei în produsul finit fiind de 0,83...0,87.
2. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de umplutură se utilizează miez de nucă și/sau fructe uscate.
3. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de component lichid se utilizează apă și/sau suc de fructe, și/sau suc concentrat, și/sau vin.
4. Procedeu conform revendicării 3, caracterizat prin aceea că în calitate de suc concentrat se utilizează concentrat din fructe de culoare închisă sau de culoare roșie.
5. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de component ce conține zaharuri se utilizează zahăr, miere, melasă, fructoză, glucoză sau amestecurile lor.
6. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de conservant se utilizează acid sorbic sau sărurile lui în cantitate exprimată în acid liber de 0,03...0,10% de la masa produsului.
7. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de acid organic se utilizează acid citric în cantitate de 0,05...1,00% de la masa siropului.
8. Procedeu conform revendicării 1, caracterizat prin aceea că în calitate de aromatizator se utilizează concentrate naturale ale substanțelor aromatice.