

1. Umplutură termostabilă pentru produsele de panificație și cofetărie, care conține materie primă vegetală, zahăr, amidon, gumă gellan, acid citric și apă în următorul raport al componentelor, % mas.:

materie primă vegetală	40,0...63,0
zahăr	22,0...64,0
amidon	0,1...1,0
gumă gellan	0,1...1,0
acid citric	0,1...0,3
apă	restul.

2. Umplutură termostabilă, conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că în calitate de materie primă se utilizează pomușoare întregi sau legume și fructe mărunțite sau sub formă de pulpă, sau piure din unul sau mai multe tipuri de fructe sau legume.

3. Umplutură termostabilă, conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că fracția masică de substanțe uscate solubile în produsul finit constituie 30...70%.

4. Umplutură termostabilă, conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că poate fi sterilizată sau nesterilizată.

5. Umplutură termostabilă, conform revendicării 1, caracterizată prin aceea că suplimentar poate conține acid ascorbic.