

1. Umplutură termostabilă pentru produse de panificație și cofetărie obținută din materie primă vegetală, zahăr, inulină, pectină, acid citric și apă, componentele fiind luate în următorul raport, în kg pentru 100 kg produs finit: materie primă vegetală din fructe, pomușoare sau legume 50,0...90,0

zahăr 17,0...60,0

inulină 3,5...5,0

pectină 0,7...1,1

acid citric 0,1...0,3

apă 5,0...40,0

2. Umplutură termostabilă, conform revendicării 1, în care se utilizează fructe, pomușoare sau legume întregi sau în formă de pulpă sau piure de unul sau mai multe feluri de fructe, pomușoare sau legume.

3. Umplutură termostabilă, conform revendicării 1, în care conținutul de substanțe uscate în produsul finit constituie 30...70,5% mas.

4. Umplutură termostabilă, conform revendicării 1, care este obținută cu sterilizare opțională a produsului finit.

5. Umplutură termostabilă, conform revendicării 1, care conține suplimentar 0,05 kg acid ascorbic la 100 kg de produs finit.