

Three rectangular pastilles are shown against a white background. One is yellow, one is orange, and one is pink. They are arranged in a slightly overlapping, diagonal pattern. The text 'ПАСТИЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ' is overlaid in the center in a pink, outlined font.

ПАСТИЛЬНЫЕ ИЗДЕЛИЯ

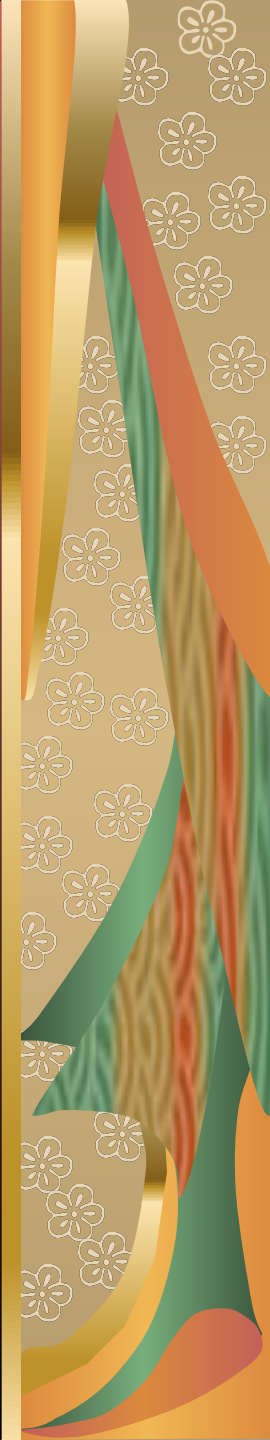
Историческая справка



Русским людям с давних времен было известно о сладком лакомстве, приготовленном из меда и яблок, именуемом - **пастила**. Из исторических документов можно узнать, что на территории России **пастила** уже была известна **в конце XIV века**. Основными составляющими ингредиентами для производства являлись мед и яблоки.



Самым подходящим сортом яблок, принято было считать сорт Антоновка, произрастающий только на территории России. Чтобы приготовить **пастилу** нашим предкам требовалось яблочное пюре из запеченных яблок, которому придавали форму тонких длинных полосок и высушивали на солнце. После готовности полоски сворачивали в небольшие свитки, которые отлично хранились до будущего урожая.

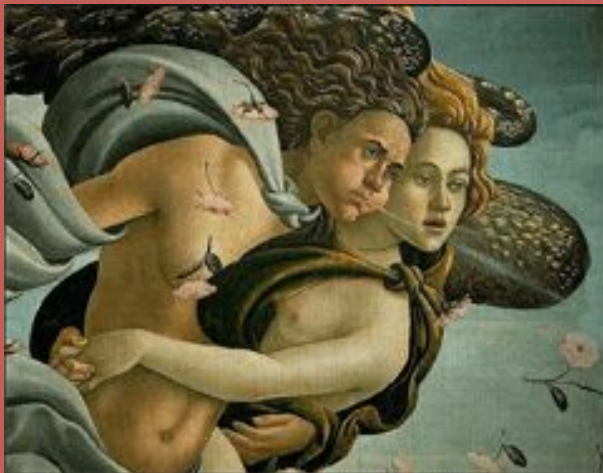


Историческая справка

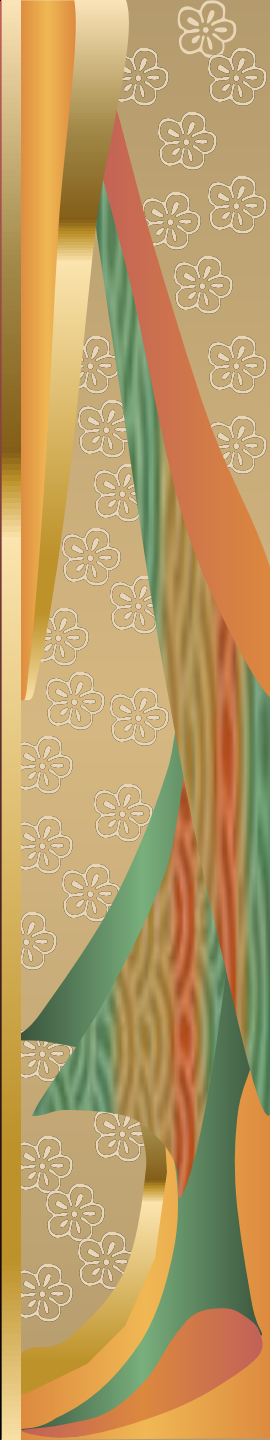
В середине XVIII века внешний вид и состав лакомства уникально преобразился, благодаря белкам куриных яиц, которые добавили в яблочное пюре. Таким образом на свет появилась полезная и очень вкусная сладость приятного цвета которую в последствии стали называть “**Прохоровской**”, а еще позже “**Белевской**” пастилой. Эта инновационная идея, первому пришла в голову не без известному на то время купцу **Амвросию Прохорову**, который вдохновленный популярностью новоиспеченного продукта даже написал книгу на эту тему, где были подробно описаны все секреты приготовления. И уже к **1888г.** в России было налажено первое массовое производство этого вида **пастилы**. В XIX веке состав **пастилы** снова получил изменения, на смену меду пришел сахар, который на уровне заводов и фабрик вытеснил мед, зарекомендовав себя как недорогое и более практичное продовольственное сырье.



Историческая справка



Не существует достоверных данных как и когда в истории появился **зефир**. По одной из космических версий рецепт приготовления этого чудо десерта подарил людям, как символ любви к человечеству, сын древнегреческого бога Астрея и богини Эос, знойный бог **Зефир**. В знак благодарности обитателям Олимпа за ценный подарок, благородные жители Греции дали одноименное название лакомству – **зефир** (что означает **западный ветер**). Существует другая интересная история появления **зефира** и **пастилы**, в которой говорится о знаменитых мастерах кондитерского дела из восточной Азии, которые в одно время с открытием нуги и рахат-лукума придумали – **зефир**.

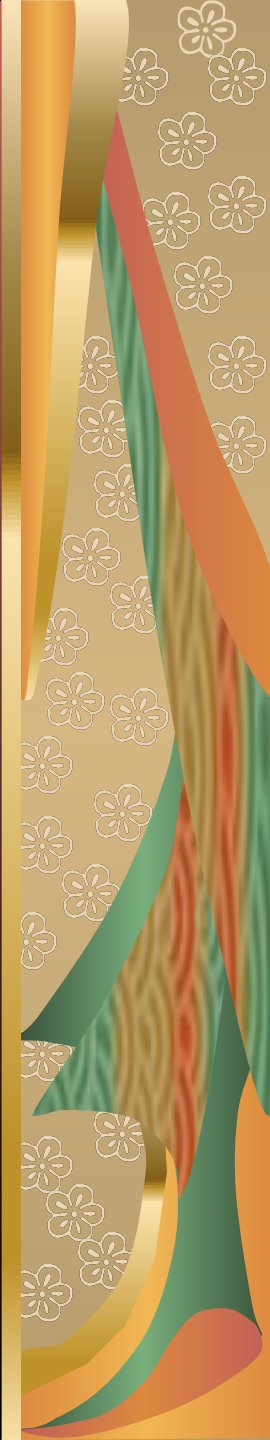


Историческая справка



Во Франции **зефир** начали готовить из фруктово-ягодного пюре, сахара и здесь уже важно – взбитых белков. Все компоненты смешивали в однородную массу, после чего высаживали на противень где масса затвердевала.

Со временем начали появляться различные составляющие и дополняющие компоненты – красители, ароматизаторы, сгустители, шоколадная глазурь, орехи, мармелад, вафельная крошка. В наше время в основе для производства **зефира** используют белки яиц, фруктовое пюре, сахар, агар–агар или желатин. **Зефир** и **пастила** имеют похожих сородичей по составу и технологии производства, к ним относится **маршмэллоу**.



- **Пастильные изделия** — сахаристые (фруктово-ягодные) кондитерские изделия пенообразной структуры, полученные из сбивной массы с добавлением структурообразователя или без него, фруктового (овощного) сырья, пищевых добавок, с массовой долей фруктового (овощного) сырья не менее 11%, массовой доли влаги не более 25%, плотностью не более 0,9 г/см³



Классификация и характеристика ассортимента

В зависимости от пастильной основы:

- **Пастила:** пастильное изделие на основе структурообразователя или без него, массовая доля фруктового (овощного) сырья в котором составляет не менее 20%, массовая доля влаги - не более 25%, плотность - не более $0,9 \text{ г/см}^3$.
- **Зефир:** пастильное изделие на основе структурообразователя, массовая доля фруктового (овощного) сырья в котором составляет не менее 11%, массовая доля влаги - не более 25%, плотность - не более $0,6 \text{ г/см}^3$.
- **Маршмеллоу:** кондитерское изделие, напоминающее пастилу или суфле. Маршмэллоу состоит из сахара или кукурузного сиропа, желатина, размягченного в горячей воде, глюкозы, взбитых до состояния губки, к которым может добавляться незначительное количество красителей и ароматизаторов. В отличие от зефира, в состав маршмэллоу не входит фруктово-ягодное пюре.









Классификация и характеристика ассортимента

1. По способу формования

- **Резные** – пастила
- **Отсадные** – зефир

2. По студнеобразующей основе

- **Клеевые** – основа агар, желатин, пектин
- **Заварные** – основа мармеладная масса.

3. В зависимости от отделки поверхности

- **Глазированные**
- **Неглазированные**
- **С начинкой**
- **Комбинированные**
- **С крупными добавлениями**





Классификация и характеристика ассортимента

Пастила — исконно русский продукт. Ее получают сбиванием сахаро-яблочной основы с яичными белками при последующем добавлении агаро-сахаро-паточного сиропа (клеевая пастила) или уваренной горячей мармеладной массы (заварная пастила). В качестве вкусовых добавок применяют фруктово-ягодные припасы, кислоты, ароматизаторы и пищевые красители.

- **Резная пастила** изготавливается из фруктово-ягодного пюре, яичных белков, патоки, желирующей основы и различных добавок, от которых зависит ее наименование.
- **Отсадная пастила — зефир** — отличается от клеевой рецептурой, технологией и способом формования, в результате чего зефирная масса пышнее и легче.
- **Заварная пастила** готовится на заварке из сбитой фруктово-ягодной сахарной смеси и горячей мармеладной массы (соотношение 1:1) с последующим добавлением ароматизаторов и красителей. Она имеет большую плотность по сравнению с клеевой пастилой и менее пористая. Заварную пастилу выпускают в виде прямоугольных брусков или пластов однородного состава, а также нескольких слоев пастильной и мармеладной массы.
- **Пастила бесклеевая** готовится без добавления клеевого сиропа или мармеладной массы.





Факторы, формирующие качество

Технология пастиллы









Факторы, формирующие качество

Технология зефира







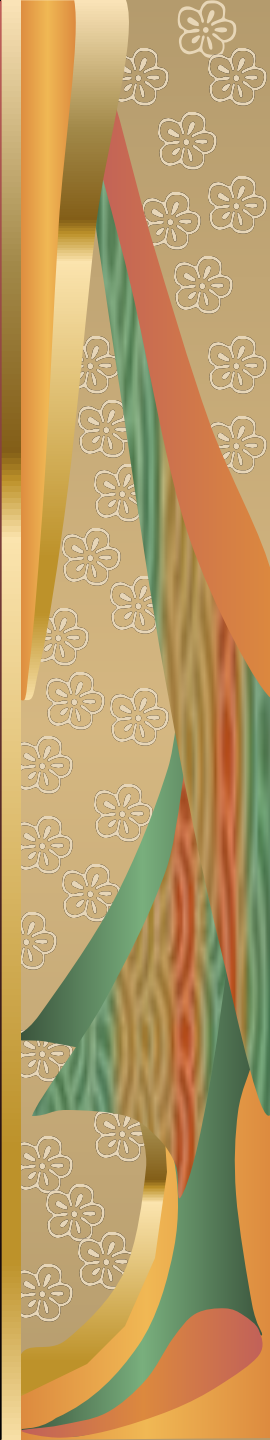
Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

Пастильные изделия выпускают штучными, весовыми, фасованными.

Зефир и клеевую пастилу массой не более 1000 г фасуют в коробки из картона. Пакеты или пачки массой не более 250 г завертывают в целлофан, этикетку, этикетку с подверткой. Наборы и смеси пастильных изделий или пастильных изделий в сочетании с мармеладом укладывают в коробки массой до 2 кг.

Дно коробок застилают оберточной бумагой, подпергаментом, парафинированной бумагой или целлофаном. Такими же материалами перестилают пастилу между рядами. При укладывании пастильных изделий в коррексы или капсулы дно коробок не застилают. Пакеты и пачки из целлофана должны быть термосварены, заклеены, завязаны лентой или закрыты специальными зажимами.





Факторы, сохраняющие качество

Упаковка

Весовые изделия (зефир и клеевую пастилу) массой не более 6 кг укладывают в чистые ящики из гофрированного картона. Зефир укладывают не более чем в 3 ряда, клеевую пастилу — не более чем в 6 рядов. Заварную пастилу массой не более 7 кг укладывают в деревянные ящики, а массой до 500 г фасуют в коробки.

Пастильные изделия массой не более 17 кг, фасованные в коробки, пакеты и пачки, упаковывают в деревянные ящики из древесины, многооборотные ящики и ящики из гофрированного картона. Дощатые ящики внутри выстилают бумагой. Для внутригородского потребления допускается упаковывать фасованные пастильные изделия в возвратные картонные ящики и металлическую тару или в ящики из полимерных материалов, применение которых разрешено органами Роспотребнадзора. Допускается также упаковывать коробки с пастилой массой не более 8 кг в два слоя оберточной или плотной бумаги с перевязкой шпагатом или заклеиванием клеевой лентой.





Белёвская ПАСТИЛА

№ 10
яблочная



Продукт ручного изготовления



Белёвская ПАСТИЛА

Производитель: ООО ПК «Старая кондитерия» 301530, Тульская область,
г. Белёв, ул. Привокзальная, д. 21-б.
Отдел продаж: 8-800-624-03-04. Горячая линия: 8-800-700-87-83 (бесплатно)
E-mail: info@staraya.ru, www.staraya.ru
Состав: яблоки, патока, лимонный сок
Пищевая ценность в 100 г продукта: углеводы - 74,4 г, белки - 0,5 г
Энергетическая ценность: 310 ккал.
Срок годности: в герметичной упаковке при температуре от +13 до +18 °C
ТУ 0128-001-12458031-2012

Producer: Production company "Staraya Pechka" LLC Privokzalnaya St., 21 belov, B.
city of Belov, Tuja region, 301530 Russia
Sales department: 8-800-624-03-04. Hotline: 8-800-700-87-83 (free of charge)
E-mail: info@staraya.ru, www.staraya.ru
Ingredients: apple, sugar, acidulant
Calorie value 100 g of the product contains: 310 kcal
Nutritional value 100 g of the product contains: proteins - 0.5 g, carbohydrates - 74.4 g
Shelf life: 6 months at temperature 13-18 °C and relative humidity of 70% max
Масса нетто/Net weight 350 г/г



Марлиз

Пастила
с ванильно-сливочным
ароматом



Сладости







«Ударница»

ЗЕФИР В ШОКОЛАДЕ

ШАРМЭЛЬ®

КЛАССИЧЕСКИЙ



МАССА НЕТО

250 г



Факторы, сохраняющие качество

Хранение

Пастильные изделия хранят в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не зараженных вредителями хлебных запасов, при температуре $(18 \pm 3)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха не более 75 %.

Сроки хранения, со дня изготовления:

- зефира и клеевой пастилы, зефира в шоколаде —

1 мес.;

- заварной пастилы в шоколаде — **3 мес.;**
- пастильных изделий, отправляемых в труднодоступные районы, — **2 мес.**



700 г

4 шт.

БЕЛЕВСКАЯ
Пастула

БЕЛЕВСКАЯ
Пастула



БЕЛЕВСКАЯ
Пастула

БЕЛЕВСКАЯ
Пастула



