

Факторы, сохраняющие качество



Хранение



Хранят мармелад в чистых, хорошо вентилируемых помещениях, не имеющих постороннего запаха и не зараженных вредителями хлебных запасов, при *температуре $(15 \pm 5)^\circ\text{C}$ и относительной влажности воздуха $(80 \pm 5) \%$* , избегая воздействия прямого солнечного света.

Сроки хранения со дня выработки:

- фруктово-ягодный формовой, пат, желеино-фруктовый, желейный желеино-фруктовый на желатине — *2 мес.*;
- фруктово-ягодный пластовой, желейный формовой и резной на агаре и пектине — *3*;
- желейный формовой и резной на агаре — *1,5 мес.*;
- весовой и фасованный в коробки — *15 сут.*;
- диабетической мармелад — *1 мес.*;
- желейный и желеино-фруктовый, отправляемый в труднодоступные районы — *6 мес.*