

Спосіб пакування макової начинки - напівфабрикату для хлібобулочних та кондитерських виробів, включає фасування макової начинки у полімерну плівку з подальшим її розміщенням у жорсткій тарі прямокутного перерізу, виготовленій з картону або гофрокартону. Фасування здійснюють за допомогою вакуумного шприца з регулюванням об'єму. Начинку зважують на електронних вагах, надають їй форму ковбасного виробу, кінці полімерної плівки фіксують затискачами. Відкривають тильну грань картонної коробки і вкладають всередину макову начинку у вигляді ковбасного виробу в полімерній плівці. Зверху встановлюють кришку-вставку з круглим отвором, щоб кінець полімерної плівки із затискачами увійшов у отвір, закривають картонну коробку.