

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