РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СЫРА ТВОРОЖНОГО «CREAM CHEESE»

МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК
- Вкус
- Когезия и адгезия

7,97% — 13,15%

СЛИВКИ
- Вкус
- Пластичность

48,23% — 56,2%

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
- Связность воды
- Термостабильность
- Плотность

2,82% — 59,02%

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Реология

1,18% — 60,2%

УПАКОВКА
- Индивидуальная
- Транспортировочная
- Честный знак

5,17% — 65,37%

65,37% СЫРЬЕВАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ

ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ ЗАТРАТЫ
- Энергетика
- Дополнительные материалы
- ФОТ
- Налоги
- Моющие средства
- Текущий ремонт

17,43% — 82,8%

КОММЕРЧЕСКИЕ, МАРКЕТИНГОВЫЕ, УПРАВЛЕНЧЕСКИЕ ЗАТРАТЫ
- Затраты на продвижение продукции
- ЦРТИ

7,2% — 90%

ПРИБЫЛЬ ЗАВОДА
5 % — на коммодитивный продукт
10% — на массовый продукт
15% — на инновационный продукт со специальными свойствами

10% — 100%

100% СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА БЕЗ НДС

КП: СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА ДЛЯ КЛЮЧЕВОГО ПАРТНЕРА*
- Своевременная оплата за продукт
- Ритмичность заказов и еженедельный прогноз закупки
- Система сбора данных вторичных продаж
- Выстраивание ценовой модели на территории

НДС 10% — 110%

ПП: СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА ДЛЯ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО КЛЮЧЕВОГО ПАРТНЕРА*

6% НДС 10% — 116%

*1% к КП и ПП за отсрочку платежа

ЛОГИСТИКА
РАСЧИТЫВАЕТСЯ ИНДИВИДУАЛЬНО НА 1 КГ ПРОДУКТА В ЗАВИСИМОСТИ ОТ РЕГИОНА ДОСТАВКИ

Паспорт

СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ **CREAM CHEESE**

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 71 %

FriendChef

Изготовлен из нормализованного молока

Классический творожный сыр, объединяющий сливочный вкус и технологичность, пластичную удобную консистенцию и термостабильность, универсальность применения и абсолютную свободу для творчества.

УМК Узловский молочный комбинат
8-800-100-19-18
www.uzmolkom.com

О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Роллы маки, футомаки, темпура, якимаки
- Чизкейки
- Крема для декорирования и прослойки тортов
- Брускетты, бутерброды, тарталетки, канапе
- Крем-супы
- Мясные полуфабрикаты

Возможно использовать:

- Салаты
- Вареники
- Зефир и суфле
- Национальная выпечка с сыром
- Пирожки с сыром
- Мороженое
- Дип- соусы

*В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии

Не рекомендуем использовать:

- Ватрушка
- Наполнитель в тесто
- Низкобюджетные изделия
- Сырники

*В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии

ОСОБЕННОСТИ В РОЛЛАХ

- ⟶ При термической обработке сохраняет форму и текстуру в готовом изделии
- ⟶ Удобная плотная структура при нарезке роллов, сыр не деформируется
- ⟶ Гармонично сочетается с ингредиентами (морепродукты, овощи, травы, фрукты)
- ⟶ Стабильная консистенция в условиях экспресс-доставки

ОСОБЕННОСТИ ЧИЗКЕЙКАХ

- ⟶ Равномерная колеризация в зависимости от режима выпечки от кремового до карамельного оттенков
- ⟶ Стабильность при остывании (без трещин и стягивания)
- ⟶ Стабильность в цикле заморозки/дефростации
- ⟶ Отсутствие налипания при нарезке

CREAM CHEESE

ВКУС / ЦВЕТ

Чистый, молочный, в меру соленый

От белого до белого с кремовым оттенком

КОНСИСТЕНЦИЯ

Плотная, упруго-пластичная

-ведро 3,3 кг
-ведро 10 кг

Срок годности: 90 суток

Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1206 кДж
Калорийность – 288 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	5 г
жир	(на 100 г)	28 г
углеводы	(на 100 г)	4 г
% влаги		61-63
pH		4,7-5,2

Состав: сливки, молоко обезжиренное, стабилизаторы: E1442, цитрат натрия; кукурузный крахмал, сухой яичный белок, загуститель - E407; соль, антиокислитель -E306, закваска молочнокислых мезофильно-термофильных культур

✓ БЕЗ СОИ ✓ БЕЗ СОМ ✓ БЕЗ ЗМЖ

МАТРИЦА ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ СЫРА CREAM CHEESE

	СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
ВНЕШНИЙ ВИД	**Термостабильность**	95–100%	сохраняет первоначальную форму после термообработки
	Образование колера	Равномерное	образует равномерный колер по всей поверхности изделия при термообработке, без локальных потемнений
	Когезия	Высокая	сохраняет форму (не деформируется после отсадки)
	Адгезия	Низкая	низкая налипаемость на оборудование/руки/нож/струну
	Формование изделий	Автоматическое/ручное	сохраняет структуру при перемешивании
	Структура продукта при фигурной отсадке	короткая (нетянущаяся)	не тянется при ручной и автоматической отсадке
	Связность воды	Высокая	влага не мигрирует в изделие
	Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Пиковая нагрузка	4000-5200 г	влияет на плотность продукта
	Выдерживание механического воздействия	57%	сохраняет структуру при перемешивании на 57% относительно исходного продукта
	Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Не предназначен	после дефростации происходит отсечение сыворотки и уплотнение белковой части, изменяет технологические свойства
	Стабильность полуфабриката при замораживании и дефростации	Стабилен	крема кондитерские, чизкейки, в составе начинки для блинчиков, мясные полуфабрикаты
	Взбиваемость	5%	увеличивается в объеме, но не предназначен для взбивания
	Окрашивание	Не предназначен	окрашивается неравномерно
ВКУС	**Окисление жиров**	Отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

УАловит

Термостабильность — способность сыра выдерживать высокие температуры (255-265 °C) и сохранять заданную форму.

Сыр считается:

· **термостабильным,** если после выпекания розочки сохранили форму, на поверхности изделия отсутствуют следы влаги или жира. После удара розочки стабильно сохранили форму, не осели

· **ограниченно термостабильным** — розочки незначительно изменили свою форму, на поверхности изделия имеется легкий блеск. После удара розочки сохранили форму, но слегка осели

· **нетермостабильным** — розочки потеряли свою форму и объем после выпекания

Колерование (образование блистеров) — прием кулинарной обработки, целью которого является придание блюду приятного внешнего вида , улучшение вкусовых свойств, получение на блюде румяной корочки.

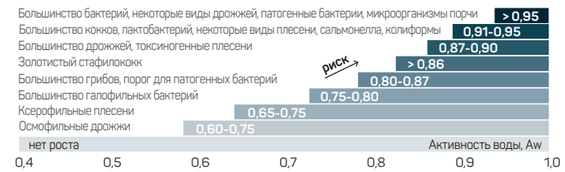
Когезия (формуемость продукта) — это способность полуфабриката сохранять заданную форму.

Адгезия — показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например, налипаемость на оборудование.

Пиковая нагрузка (ПН) — косвенный показатель реологических свойств продуктов (плотность, текучесть, упругость и др.) с различной структурой, который измеряется на пенетрометре.

Выдерживание механического воздействия — соотношение между пиковыми нагрузками (ПН) до и после перемешивания на миксере при 45 об/мин на протяжении 3 минут. Чем выше данный показатель, тем стабильнее ведет себя продукт после механического воздействия.

Активность воды — параметр, который позволяет оценить степень подверженности продукта микробиологической порче, что сказывается на сроке хранения.



Пороговые уровни Aw для значимых патогенных бактерий

Патоген	Пороговое значение Aw
Campylobacter Jejuni	0,99
Shigella spp.	0,96
Yersinia enterocolitica	0,96
Clostridium perfringens	0,95
Escherichia coli	0,94
Salmonella spp.	0,94
Clostridium botulinum	0,94
Listeria monocytogenes	0,92
Staphylococcus aureus	0,86

Связность воды — способность рецептурных компонентов удерживать воду в исходном продукте. Препятствует миграции влаги в тесто.

Окисление и гидролиз жиров — процесс порчи жира в результате несоблюдения режимов обработки и хранения сырья (высокая температура хранения, наличие кислорода, света, воды, наличие тяжелых металлов, липолитических ферментов). Эти процессы ведут к ухудшению вкусовых качеств продукта.

Миграция жира — процесс высвобождения в продукте открытого жира в результате термообработки или механического воздействия. Такие жиры больше других подвержены окислению и гидролизу.