РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА «СМЕТАНА ГОСТ 12%»

МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК
· Вкус
· Когезия и адгезия

15,97%
15,97%

СЛИВКИ
· Вкус
· Пластичность

48,21%
64,18%

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
· Связность воды
· Термостабильность
· Плотность

0,4%
64,58%

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Реология

0,88%
65,46%

УПАКОВКА
· Индивидуальная
· Транспортировочная
· Честный знак

6,12%
71,58%

71,58% СЫРЬЕВАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ

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

11,22%
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

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

НДС
100%
10%
110%

СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА ДЛЯ ДИСТРИБЬЮТОРА
РД

5,2%
НДС
105,2%
10%
115.2%

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

Паспорт

СМЕТАНА ГОСТ

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 12 %

FriendChef

Продукт
на основе сливок

Традиционный продукт, изготовленный путем сквашивания сливок.
Классическая заправка для супов и салатов

УМК УЗЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

8-800-100-19-18
www.uzmolkom.com

О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Сметанные соусы (дип-соусы, дрессинги)
- Легкие фруктово-ягодные десерты
- Сметанные муссы
- Заправки
- Бефстроганов

Возможно использовать:

- Наполнитель в тесто (мучные кондитерские изделия)
- Заливной крем (при добавлении сливок)

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

Не рекомендуем использовать:

- Сбивные крема
- Сметанник

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

СМЕТАНА ГОСТ 12%

ВКУС: Чистый кисломолочный

ЦВЕТ: Белый или с кремовым оттенком

КОНСИСТЕНЦИЯ: Однородная в меру густая с глянцевой поверхностью

Срок годности: 30 суток

Хранить при температуре 4±2°С

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 560 кДж
Калорийность – 140 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	4 г
жир	(на 100 г)	12 г
углеводы	(на 100 г)	3 г
% влаги		79
pH		4,3-4,7

Состав: сливки, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ · БЕЗ ЗМЖ · БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ СМЕТАНЫ ГОСТ 12%

	СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
ВНЕШНИЙ ВИД	**Взбиваемость**	Не предназначен	разжижается в процессе взбивания
	Образование колера	отсутствует	без образования локальных потемнений при термообработке
	Вязкость	в процессе сбора данных	чем выше значение параметра вязкости, тем более тягучий продукт
	Структура продукта при фигурной отсадке	длинная	не тянется при ручной и автоматической отсадке
	Связность воды	высокая	продукт не отсекает сыворотку, но после механического воздействия происходит незначительное отсечение сыворотки
	Активность воды	0,99 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Пиковая нагрузка	180–360	характеризует плотность продукта
	Миграция жира	отсутствует	т.е. весь жир закрыт (оболочным материалом + технология производства)
	Стабильность продукта при замораживании и дефростации	не предназначен	отсекает сыворотку после дефростации, и уплотняется белковая часть (появляется белковая крупинка)
	Стабильность сметанного крема при замораживании и дефростации	стабилен	сохраняет технологические и органолептические свойства (при добавлении в крем сахара до 20% и сливок)
	Когезия	в процессе сбора данных	
	Адгезия	высокая	налипает на оборудование
ВКУС	**Окисление жиров**	отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

Взбиваемость — степень насыщения крема воздухом во время аэрирования. Параметр важен для продуктов, которые используются для изготовления кондитерских кремов: паст по технологии сметаны «Воздушная», «Нежная», Сметана ГОСТ 30% и 42%.

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.

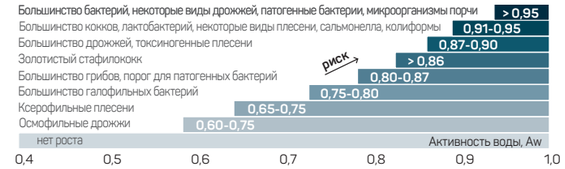
Структура продукта — характеристика, которая позволяет оценить способность продукта к сжатию и растяжению.

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

Вязкость (динамическая) — показатель вязкости или вязкотекучести жидкости. При повышении температуры вязкость сильно уменьшается.

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

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 enterocolltica	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.