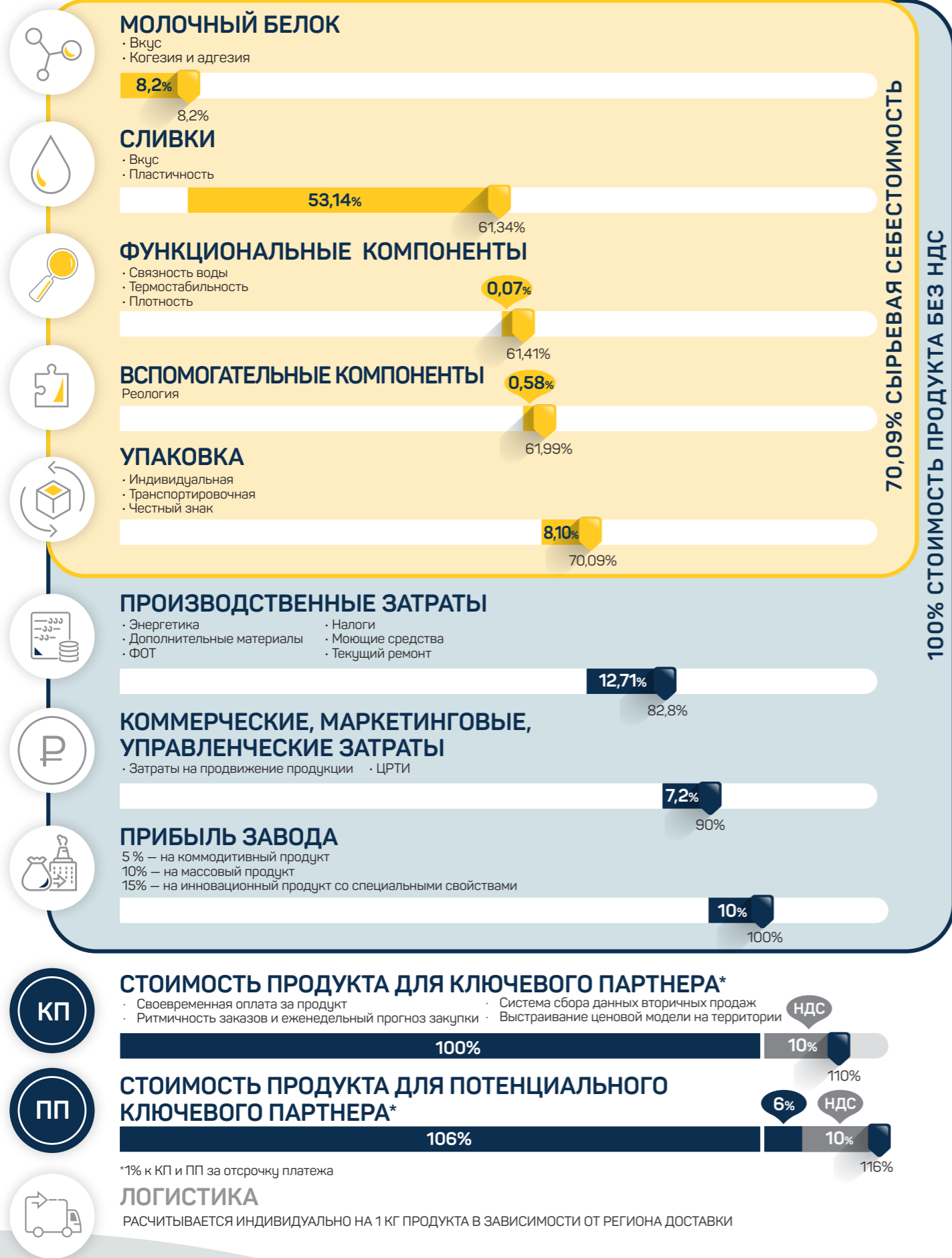


# РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА «СМЕТАНА ГОСТ 20%»



# Паспорт

## СМЕТАНА ГОСТ

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 20 %



Продукт на основе сливок

Традиционный продукт, изготовленный классическим способом путем сквашивания сливок. Идеально подходит для заливных кремов, сметанников



# О ПРОДУКТЕ:

## Рекомендуем использовать:

- Заливные крема
- Крем для наполнения кондитерских изделий
- Сметанник
- Кулинарные соусы
- Трайфлы

## Возможно использовать:

- Наполнитель в тесто
- Чизкейки с добавлением сыра 50/50
- Начинка для ватрушки классической и королевской тарты

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

## Не рекомендуем использовать:

- В качестве термостабильной начинки для МКИ
- Сбивные воздушные крема
- В качестве пластификатора для начинки из молодых сыров

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



- Обладает высокой пластичностью, имеет ровную глянцевую текстуру
- Гармонично сочетается с различными наполнителями
- Равномерно окрашивается пищевыми красителями

Чистый кисломолочный

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Однородная в меру густая с глянцевой поверхностью

Белый или с кремовым оттенком

ЦВЕТ

СМЕТАНА ГОСТ 20%

СРОК ГОДНОСТИ

Срок годности: 30 суток

ХРАНЕНИЕ

Хранить при температуре 4±2°C

### Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 830 кДж  
Калорийность – 200 ккал

### Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	2,5 г
жир	(на 100 г)	20 г
углеводы	(на 100 г)	2,5 г
% влаги		75
pH		4,3-4,7

Состав: сливки, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

# МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ СМЕТАНЫ ГОСТ 20%

свойства продукта	оценка свойств продукта	КОММЕНТАРИИ
<b>Взбиваемость</b>	в процессе сбора данных	
<b>Образование колера</b>	отсутствует	без образования локальных потемнений при термообработке
<b>Вязкость</b>	42-52 мПа*с	чем выше значение параметра вязкости, тем более тягучий продукт
<b>Структура продукта при фигурной отсадке</b>	длинная	не предназначен для фигурной отсадки
<b>Связность воды</b>	высокая	продукт не отсекает сыворотку, но после механического воздействия происходит незначительное отсечение сыворотки
<b>Активность воды</b>	0,99 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
<b>Пиковая нагрузка</b>	250-450	характеризует плотность продукта
<b>Миграция жира</b>	отсутствует	т.е. весь жир закрыт (оболочечным материалом + технология производства)
<b>Стабильность продукта при замораживании и дефростации</b>	не предназначен	отсекает сыворотку после дефростации, и уплотняется белковая часть (появляется белковая крупинка)
<b>Стабильность сметанного крема при замораживании и дефростации</b>	стабилен	сохраняет технологические и органолептические свойства (при добавлении в крем сахара до 20% и сливок)
<b>Когезия</b>	в процессе сбора данных	
<b>Адгезия</b>	высокая	налипает на оборудование
<b>Окисление жиров</b>	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.

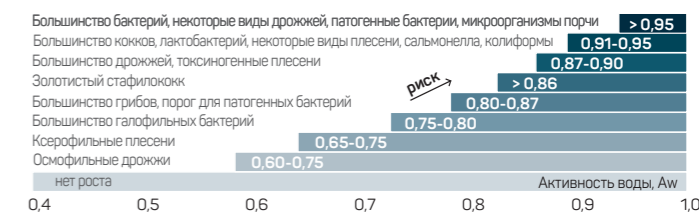
**Структура продукта** — характеристика, которая позволяет оценить способность продукта к сжатию и растяжению.

**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 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.