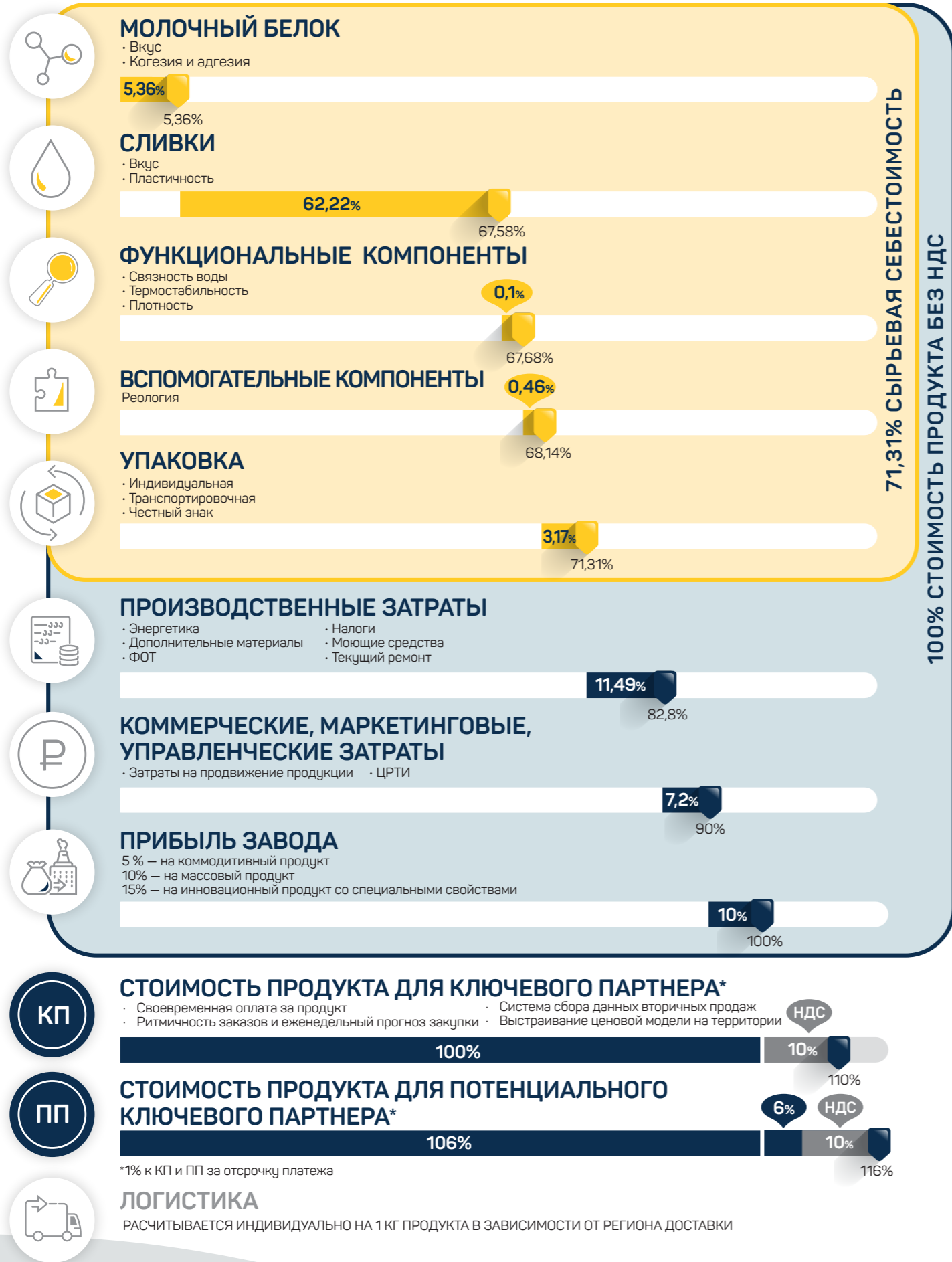


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА «СМЕТАНА ГОСТ 42%»



Паспорт

СМЕТАНА ГОСТ

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 42%



Продукт
на основе сливок

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



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Сбивные воздушные крема
- Декорирование и прослойка тортов
- Сметанник

Возможно использовать:

- Дип-соусы
- Чизкейк
- Запеканка
- Масляный бисквит
- Ингредиент для замороженных тортов

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

Не рекомендуем использовать:

- Наполнитель в тесто
- Заправка супов и салатов

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

КРЕМ ДЛЯ ДЕКОРИРОВАНИЯ, НАПОЛНЕНИЯ И ПРОСЛОЙКИ КОНДИТЕРСКИХ ИЗДЕЛИЙ

- Обладает способностью к аэрации при взбивании с дозировкой сахара до 30%.
- Равномерно окрашивается пищевыми красителями
- Прекрасно сочетается с различными наполнителями (фруктовые и кремовые начинки, вареная сгущенка, кондитерские гели и т.д.)
- Готовый крем сохраняет форму и четкие грани при хранении, а также при замораживании и дефростации

Чистый кисломолочный

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Однородная в меру густая с глянцевой поверхностью

Белый или с кремовым оттенком

ЦВЕТ

СМЕТАНА ГОСТ 42%

Срок годности: 30 суток

Хранить при температуре 4±2°C

Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1200 кДж
Калорийность – 290 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	2,5 г
жир	(на 100 г)	30 г
углеводы	(на 100 г)	3 г
% влаги		63
pH		4,3-4,7

Состав: сливки, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

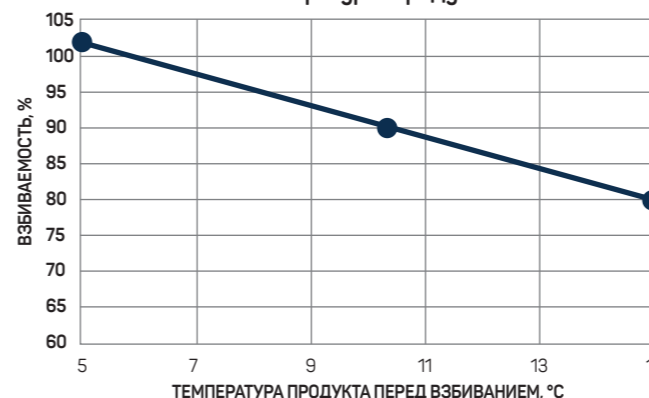
БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ СМЕТАНЫ ГОСТ 42%

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ	
ВНЕШНИЙ ВИД	Взбиваемость	при 5 °C – до ?% при 10 °C – до ?%	при повышении температуры прочность структуры продукта и его способность удерживать воздух снижается, оптимальная температура 3-5 C
	Образование колера	отсутствует	без образования локальных потемнений при термообработке
	Вязкость	42-52 МПа*с	чем выше значение параметра вязкости, тем более тягучий продукт
	Структура продукта при фигурной отсадке	длинная	не предназначен для фигурной отсадки
	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	250-450	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%.

График зависимости взбиваемости от температуры продукта



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.

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.

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

Микроорганизмы	Активность воды, Aw
Большинство бактерий, некоторые виды дрожжей, патогенные бактерии, микроорганизмы порчи	> 0,95
Большинство кокков, лактобактерий, некоторые виды плесени, сальмонелла, колиформы	0,91-0,95
Большинство дрожжей, токсигенные плесени	0,87-0,90
Золотистый стафилококк	> 0,86
Большинство грибов, порог для патогенных бактерий	0,80-0,87
Большинство галофильных бактерий	0,75-0,80
Ксерофильные плесени	0,65-0,75
Осмофильные дрожжи	0,60-0,75
нет роста	Активность воды, Aw

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.