РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА СТВОРОЖЕННОГО «АППЕТИТНЫЙ»

66,04% СЫРЬЕВАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ

100% СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА БЕЗ НДС

МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК
- Вкус
- Когезия и адгезия

24,53%

24,53%

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА
- Вкус
- Пластичность

28,53%

53,06%

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
- Связность воды
- Термостабильность
- Плотность

0,38%

53,44%

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Реология

2,45%

55,89%

УПАКОВКА
- Индивидуальная
- Транспортировочная
- Честный знак

10,15%

66,04%

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

16,76%

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%

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

100%

20%

120%

ПП — СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА ДЛЯ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО КЛЮЧЕВОГО ПАРТНЕРА*

6% НДС

106%

20%

126%

*1% к КП и ПП за отсрочку платежа

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

Паспорт

ПРОДУКТ СТВОРОЖЕННЫЙ «АППЕТИТНЫЙ»

Изготовлен на основе обезжиренного молока и растительных масел

- Продукт, разработанный специально для закрытых изделий — вареников и блинчиков
- Предназначен для замороженных полуфабрикатов

УЗЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

8-800-100-19-18

www.uzmolkom.com

О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Блинчики
- Вареники
- Замороженные закрытые пироги

Возможно использовать:

- Сырники
- Тесто
- Ватрушки
- Запеканки

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

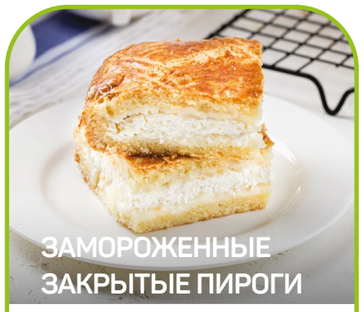
Не рекомендуем использовать:

- Сочники
- Чизкейки

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

- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- Сохраняет форму при нарезке
- Стабилен при перемешивании с сахаром с дозировкой до 30%
- Блинчик не отмокает от начинки

- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- Сохраняет творожистую фактуру
- Заполняет пространство для начинки, не образует полостей



- Тесто не отмокает от начинки
- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- Сохраняется творожная фактура

АППЕТИТНЫЙ

ВКУС: Чистый кисломолочный

ЦВЕТ: Белый или с кремовым оттенком, однородный по всему объему

КОНСИСТЕНЦИЯ: Слаборассыпчатая, с мягким белковым зерном

Срок годности: 30 суток

Хранить при температуре 4±2°С

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1 331 кДж
Калорийность – 318 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	4 г
жир	(на 100 г)	31,5 г
углеводы	(на 100 г)	4,5 г
% влаги		58–60
pH		4,3–4,6

Состав: молоко обезжиренное, масла растительные, кукурузный крахмал, консервант — сорбат калия, антиокислитель Е385, ароматизатор, ферментный препарат микробного происхождения, закваска молочнокислых культур.

✓ БЕЗ СОИ ✓ БЕЗ ЗМЖ ✓ БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА «АППЕТИТНЫЙ»

	СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
ВНЕШНИЙ ВИД	**Термостабильность**	75%	сохраняет первоначальную форму после термической обработки
	Образование колера	Равномерное	исходный продукт без сахара образует равномерный колер после термообработки
	Когезия	Высокая	сохраняет форму готовой начинки (не разжижается после отсадки)
	Адгезия	Слабая налипаемость	оборудование/руки
	Формование изделий	Автоматическое/ручное	рекомендуется ручная формуемость
	Структура продукта при фигурной отсадке	Короткая (нетянущаяся)	не тянется при ручной и автоматической отсадке
	Связность воды	Высокая	не отмокает тесто под начинкой/не деформирует тесто при выпечке/ сохраняется выход готового изделия
	Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Пиковая нагрузка	до 3 000 г	влияет на плотность продуктов
	Выдерживание механического воздействия	40%	сохраняет структуру при перемешивании на 70-80% относительно исходного продукта
	Миграция жира	Отсутствует	т. е. весь жир закрыт (оболочным материалом + технология производства)
	Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Не стабилен	стабилен при заморозке как полуфабриката, так и готовых изделий
	Взбиваемость	Не предназначен	
ВКУС	**Окисление жиров**	Отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

Термостабильность — способность продукта сохранять заданную форму после его термообработки.

Термостабильность определяется по методике:

навеска 60 г формуется в кольцо диаметром 60 мм для придания четких границ, противень с продуктом помещают в разогретую 200 °С печь на 15 минут, затем производят замеры штангенциркулем и просчитывают по формуле:

$$100\% - \frac{(X - 60 \times 100\%)}{60} = y$$

X — размер готового изделия после термообработки (mm)
Y — процент термостабильности (%)

Колерование — 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.

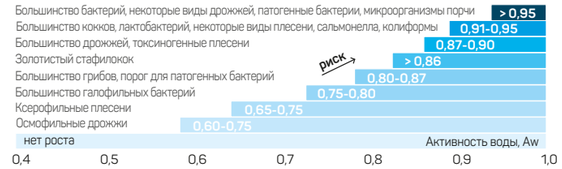
Адгезия — показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например: налипаемость на оборудование.

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

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

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

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

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.

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

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.