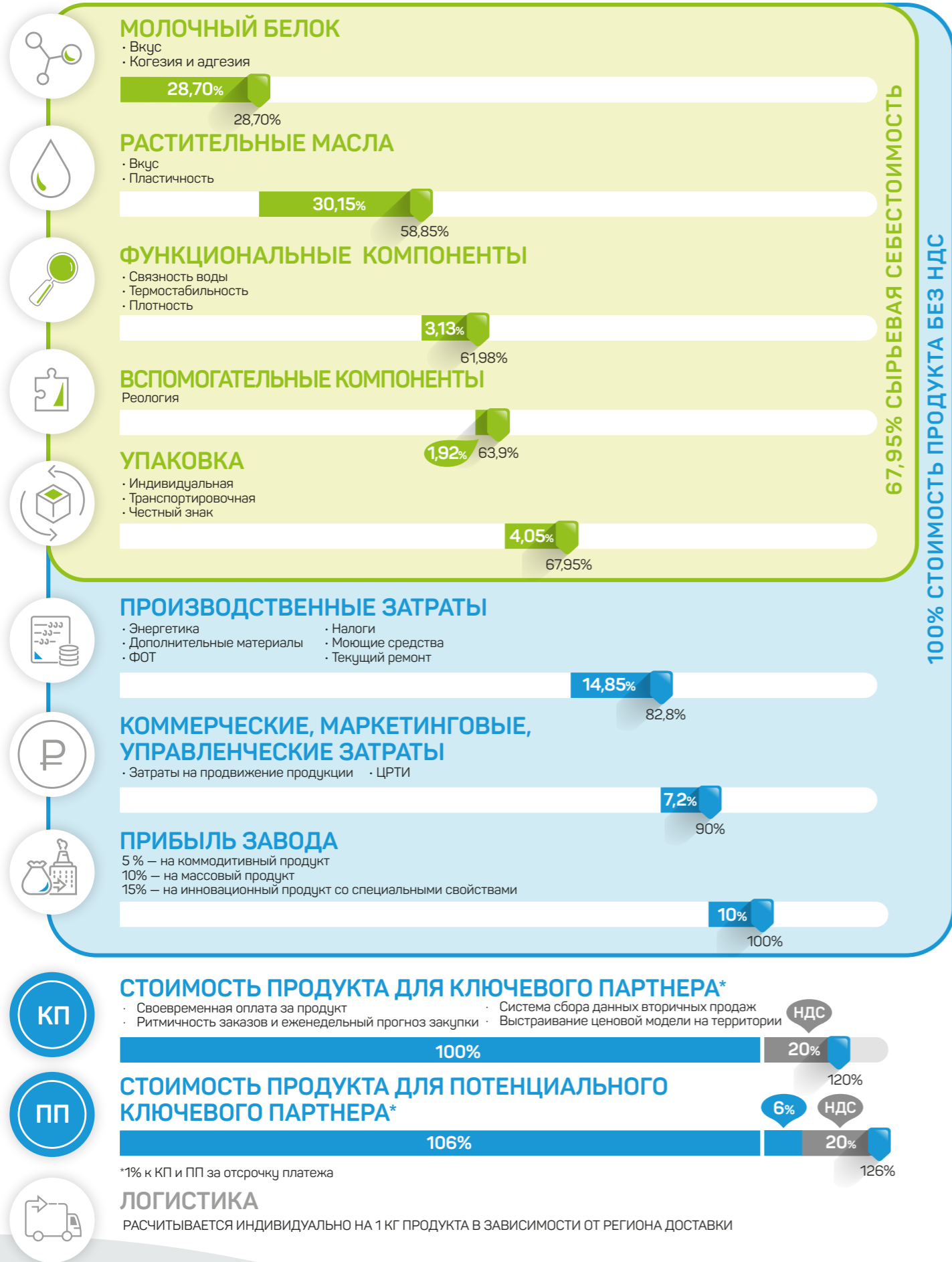


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА СТВороЖЕННОГО «ФИРМЕННЫЙ»



Паспорт

ПРОДУКТ СТВороЖЕННЫЙ «ФИРМЕННЫЙ»



Изготовлен на основе обезжиренного молока и растительных масел

Основа для начинки в выпечку, которая порадует своей рассыпчатой, плотной структурой с выраженным творожным зерном и сохранит исходную форму при термической обработке



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Изделия на любом виде теста с открытой и закрытой начинкой
- Национальная выпечка
- Ватрушки

Возможно использовать:

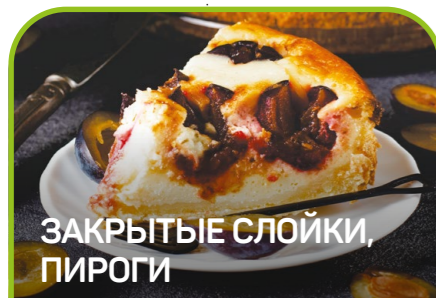
- Запеканки
- Сырники
- Вареники
- Чизкейк творожный

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

Не рекомендуем использовать:

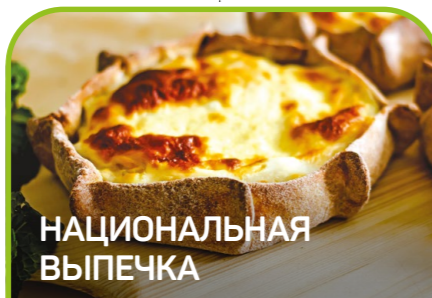
- Наполнитель в тесто
- Творожные крема

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



ЗАКРЫТЫЕ СЛОЙКИ, ПИРОГИ

- При перемешивании с сахаром 20% сохраняет исходную форму после термообработки
- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке



НАЦИОНАЛЬНАЯ ВЫПЕЧКА

- При перемешивании с рецептурными компонентами сохраняет выраженное творожное зерно
- Не происходит миграция влаги на границе раздела фаз начинка-тесто
- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- Начинка сохраняет форму при нарезке



ВАТРУШКИ

- Имеет выраженную творожную фактуру
- Не образуется полость между начинкой и тестом
- Не происходит миграция влаги на границе раздела фаз начинка-тесто
- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке

Чистый, кисломолочный

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Рассыпчатая, с ярко выраженной крупитчатостью

От белого до белого с кремовым оттенком

ЦВЕТ

СРОК ГОДНОСТИ

Срок годности: 30 суток

ХРАНЕНИЕ

Хранить при температуре 4±2°C

ФИРМЕННЫЙ

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1411кДж
Калорийность – 337 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	6 г
жир	(на 100 г)	33 г
углеводы	(на 100 г)	4 г
% влаги		56-58
pH		-

Состав: молоко обезжиренное, масла растительные, стабилизатор - кукурузный крахмал, E1422, E460 (i), глютен пшеничный; консервант - сорбат калия, уплотнитель - хлористый кальций, антиокислители - E385, токоферол; закваска молочнокислых культур, молокозвешивающий ферментный препарат микробного происхождения.

БЕЗ СОИ

БЕЗ СОМ

БЕЗ ЗМЖ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА «ФИРМЕННЫЙ»

свойства продукта	оценка свойств продукта	КОММЕНТАРИИ
Термостабильность	88-91%	сохраняет первоначальную форму после термообработки
Образование колера	Равномерное	исходный продукт без сахара образует равномерный колер при термообработке с локальными потемнениями
Когезия	Высокая	сохраняет форму готовой начинки (не разжижается после отсадки)
Адгезия	Слабая налипаемость	минимальное налипание на оборудование/руки
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	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	Высокая	
Выдерживание механического воздействия	45-55%	сохраняет структуру при перемешивании на 45-55% относительно исходного продукта
Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Не стабилен	после дефростации происходит отсечение сыворотки и уплотнение белковой части. Изменяет технологические свойства
Взбиваемость	Не предназначен	
Миграция жира	Отсутствует	т.е. весь жир закрыт (оболочным материалом+технология производства)
Окисление жиров	Отсутствует	При соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

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.

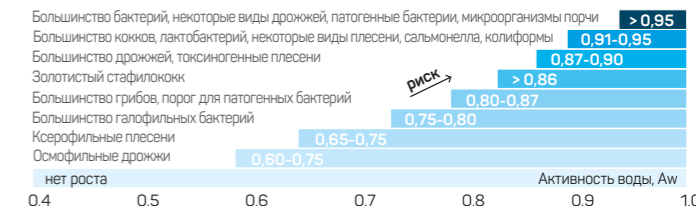
Когезия (формуемость продукта) — это способность полуфабриката сохранять заданную форму.

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.