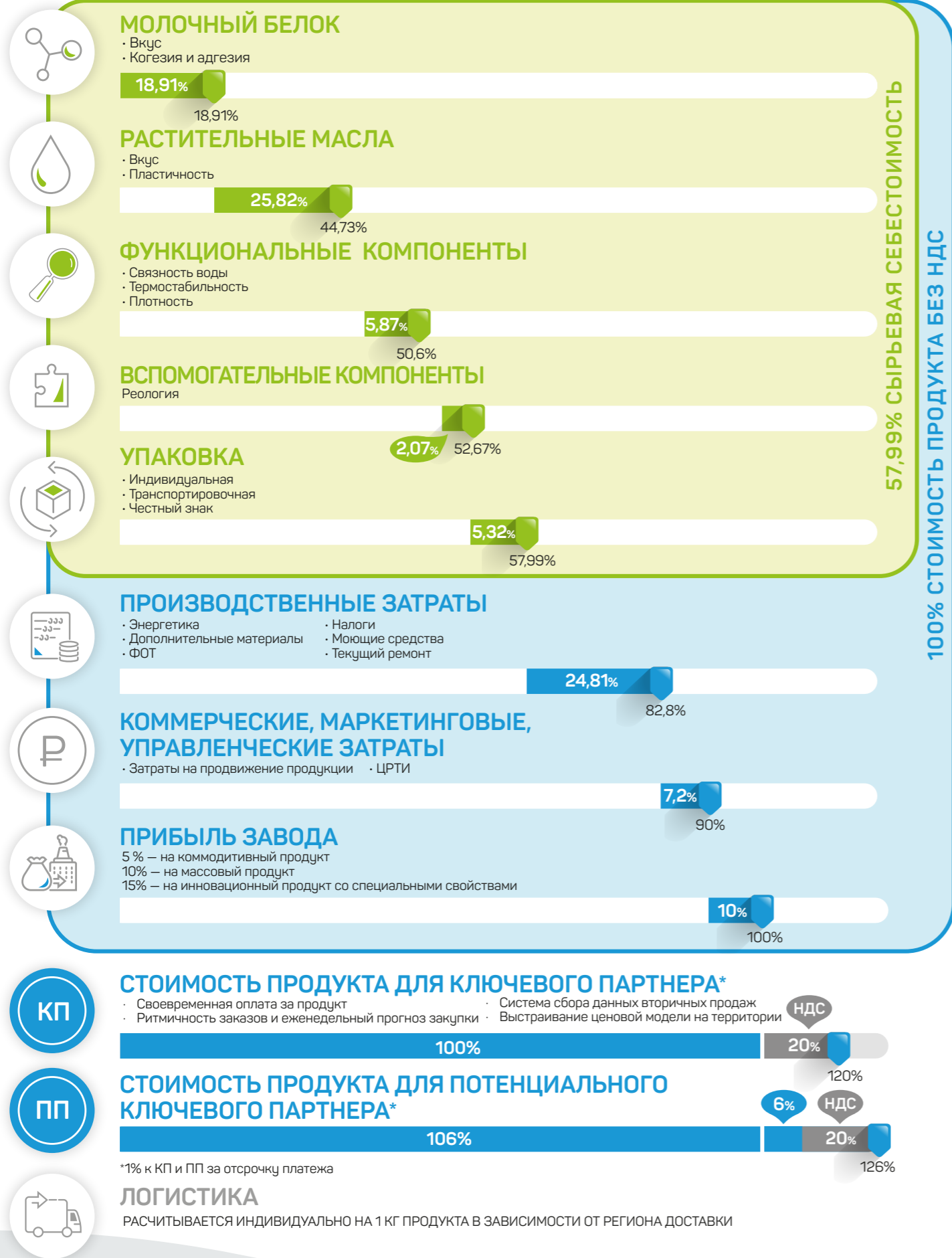


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА СТВОРОЖЕННОГО «ФЛАГМАН»



Паспорт

ПРОДУКТ ССТВОРОЖЕННЫЙ «ФЛАГМАН»



Изготовлен на основе обезжиренного молока и подсолнечного масла

- ✓ Инновационный продукт, который создан на основе молока и подсолнечного масла специально для сложных мучных кондитерских изделий с творожной начинкой
- ✓ Идеально сохраняет форму и насыщенный кисломолочный вкус после выпечки



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Сочник
- Изделия с начинкой фигурной отсадки
- Французский сырник

Возможно использовать:

- Выпечка с открытой начинкой
- Ватрушка классическая

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

Не рекомендуем использовать:

- Сырник
- Запеканка
- Вареники
- Творожный крем

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



СОЧНИК



ИЗДЕЛИЯ С НАЧИНКОЙ ФИГУРНОЙ ОТСАДКИ



ФРАНЦУЗСКИЙ СЫРНИК

- Термостабилен при внесении сахара до 30%
- Сохраняет четкие грани фигурной отсадки после выпечки
- Не требует дополнительной стабилизации (яйцо, крахмал и т.д.)

- Имеет творожистую фактуру
- Тесто не отмокает под начинкой
- Не отслаивает начинку от теста

Приятный кисломолочный, с легкой кислоткой и ноткой подсолнечного масла

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ Пластичная

От белого до белого с кремовым оттенком

ЦВЕТ

ФЛАГМАН

Срок годности: 30 суток

Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1248 кДж
Калорийность – 298 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	2,7 г
жир	(на 100 г)	23,5 г
углеводы	(на 100 г)	8 г
% влаги		64–66,5
pH		4,3–4,6

Состав: молоко обезжиренное, масло подсолнечное, загуститель – E1414, кукурузный крахмал, стабилизатор – E1442, сухой яичный белок, стабилизатор – E461, гороховое волокно, консервант – сорбат калия, уплотнитель – хлорид кальция, антиокислитель – E385, ароматизатор, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА «ФЛАГМАН»

свойства продукта	оценка свойств продукта	КОММЕНТАРИИ
Термостабильность	95–100%	сохраняет первоначальную форму после термической обработки
Образование колера	Равномерное по всей поверхности	исходный продукт без сахара образует локальные характерные потемнения после термообработки
Когезия	Высокая	сохраняет форму готовой начинки (не разжижается после отсадки)
Адгезия	Слабая налипаемость	оборудование/руки
Формование изделий	Автоматическое/ручное	сохраняет структуру при перемешивании
Структура продукта при фигурной отсадке	Короткая	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	1 600 г	
Выдерживание механического воздействия	75–85%	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	после дефростации происходит отсечение сыворотки и уплотнение белковой части, изменяются технологические свойства
Взбиваемость	Не предназначен	
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 (мм)
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.

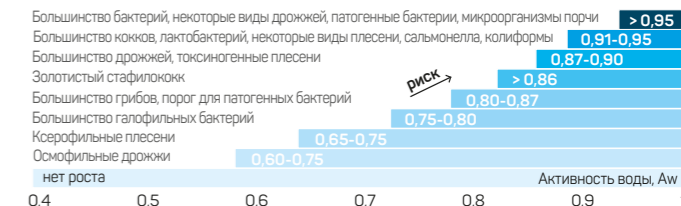
Адгезия – показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например, налипаемость на оборудование.

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 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

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.