РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА СТВОРОЖЕННОГО «ИЗЫСКАННЫЙ»

65,94% СЫРЬЕВАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ

МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК
- Вкус
- Когезия и адгезия

36,57%

36,57%

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА
- Вкус
- Пластичность

18,49%

55,06%

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
- Связность воды
- Термостабильность
- Плотность

4,05%

59,11%

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Реология

2,91%

62,02%

УПАКОВКА
- Индивидуальная
- Транспортировочная
- Честный знак

3,92%

65,94%

100% СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА БЕЗ НДС

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

16,86%

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 «ИЗЫСКАННЫЙ»

Изготовлен на основе обезжиренного молока и растительных масел

Технологичный продукт с высоким содержанием белка, который специально разработан для производства замороженных полуфабрикатов на автоматизированной линии

УЗЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

8-800-100-19-18

www.uzmolkom.com

О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Сырники
- Вареники
- Блинчики

Возможно использовать:

- Запеканка
- Ватрушка
- Закрытый сочник
- Сдоба с закрытой начинкой
- Заварные полуфабрикаты

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

Не рекомендуем использовать:

- Крем для тортов
- Наполнитель в тесто

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

- Имеет выраженную творожную фактуру
- При обжаривании образуется румяная корочка, которая не отслаивается при переворачивании
- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке

- Гармонично сочетается с цукатами, сухофруктами и шоколадными каплями
- Сохраняет заданную форму при дефростации и термообработке
- Не разрывает тесто при ТО
- Заполняет пространство для начинки, не образует полостей

- Сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- Начинка сохраняет форму при нарезке
- Стабилен при перемешивании с сахаром до 20%
- Не происходит миграция влаги на границе раздела фаз начинка-тесто

ИЗЫСКАННЫЙ

ВКУС: Приятный кисломолочный, с кислинкой

ЦВЕТ: От белого до белого с кремовым оттенком

КОНСИСТЕНЦИЯ: Рассыпчатая, сохраняет крупинку после перемешивания

Срок годности: 30 суток

Хранить при температуре 4±2°С

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1 085 кДж
Калорийность – 260 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	6,5 г
жир	(на 100 г)	24 г
углеводы	(на 100 г)	5 г
% влаги		62–64
pH		4,4–4,6

Состав: молоко обезжиренное, масла растительные, кукурузный крахмал, стабилизатор — E1422, цитрусовое волокно, консервант - сорбат калия, уплотнитель - хлорид кальция, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения, закваска молочнокислых культур.

✓ БЕЗ СОИ ✓ БЕЗ ЗМЖ ✓ БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА «ИЗЫСКАННЫЙ»

	СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
ВНЕШНИЙ ВИД	**Термостабильность**	88%	сохраняет первоначальную форму после термической обработки
	Образование колера	Равномерное	исходный продукт без сахара образует локальные потемнения после термообработки
	Когезия	Высокая	сохраняет форму готовой начинки (не разжижается после отсадки)
	Адгезия	Высокая	при перемешивании продукта без дополнительных компонентов продукт имеет высокий уровень адгезии (прилипает к деже); готовый полуфабрикат имеет низкий уровень адгезии
	Формование изделий	Автоматическое	сохраняет структуру при перемешивании, возможно ручное
	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	Более 5 000 г	высокая плотность, удобно формовать
	Выдерживание механического воздействия	55%	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.

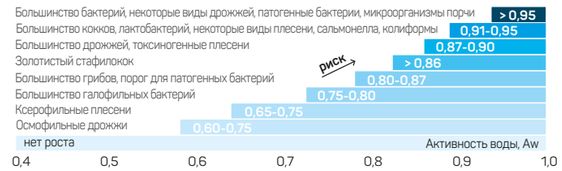
Адгезия — показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например: налипаемость на оборудование.

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.