РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА КРЕМ ДЕСЕРТНЫЙ «ШОКОЛАДНЫЙ»

100% СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА БЕЗ НДС

66,39% СЫРЬЕВАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ

МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК
- Вкус
- Когезия и адгезия

9,35% — 9,35%

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА
- Вкус
- Пластичность

14,72% — 24,07%

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
- Связность воды
- Термостабильность
- Плотность

17,66% — 41,73%

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Реология

15,61% — 57,34%

УПАКОВКА
- Индивидуальная
- Транспортировочная
- Честный знак

9,05% — 66,39%

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

16,41% — 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

100% + НДС 20% — 120%

ПП — СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА ДЛЯ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО КЛЮЧЕВОГО ПАРТНЕРА*

106% + 6% + НДС 20% — 126%

*1% к КП и ПП за отсрочку платежа

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

Паспорт

КРЕМ ДЕСЕРТНЫЙ

Продукты на основе молочного белка и растительного масла

Готовое решение для кулинарных кондитерских шедевров

Крем десертный в ассортименте:

- ✓ шоколад
- ✓ тирамису
- ✓ карамель

УЗЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ
8-800-100-19-18
www.uzmolkom.com

О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Прослойка для тортов
- Начинка в заварные изделия
- Рулеты
- Декорирование кондитерских изделий

Возможно использовать:

- Начинка в блинчики
- В качестве шоколадной пасты для бэйглов, сладких сэндвичей

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

Не рекомендуем использовать:

- Термостабильные изделия

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

- Легко смешивается с маслом, со сливками
- Сохраняет фигурную форму при отсадке
- При комнатной температуре не растекается, не оплывает

КРЕМ ДЕСЕРТНЫЙ «ШОКОЛАДНЫЙ»

ВКУС: Чистый, сладкий

ЦВЕТ: От светло-коричневого до темно-коричневого цвета,

КОНСИСТЕНЦИЯ: Однородная, пластичная

Срок годности: 80 суток

Хранить при температуре 4±2°С

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1189кДж
Калорийность – 284 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	2 г
жир	(на 100 г)	16 г
углеводы	(на 100 г)	33 г
% влаги, не менее		45
pH		–

Состав: молоко обезжиренное, сахар, масла растительные, мука пшеничная, какао-порошок, крахмал кукурузный, крахмал картофельный, краситель- Е150 С, стабилизатор-Е1422, мука рисовая, загуститель - альгинат натрия, стабилизатор - полифосфат натрия, соль, ароматизаторы, консервант - сорбат калия, закваска молочнокислых культур

✓ БЕЗ СОИ ✓ БЕЗ ЗМЖ ✓ БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ КРЕМА ДЕСЕРТНОГО «ШОКОЛАДНЫЙ»

	СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
ВНЕШНИЙ ВИД	**Термостабильность**	80–90%	слегка разжижается после термообработки
	Когезия	Высокая	сохраняет форму (не деформируется после отсадки)
	Адгези	Низкая	без налипания на оборудование/руки/нож/струна
	Структура продукта при фигурной отсадке	Короткая (нетянущаяся)	не тянется при ручной отсадке
	Связность воды	Высокая	влага не мигрирует в изделие
	Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Пиковая нагрузка	1 265 г	плотная структура, пластичная консистенция
	Выдерживание механического воздействия		сохраняет структуру при перемешивании, короткая структура, не тянется при отсадке
	Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Стабилен	стабилен при замораживании и дефростации
	Взбиваемость	Не предназначен	не увеличивается в объеме
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 (%)

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

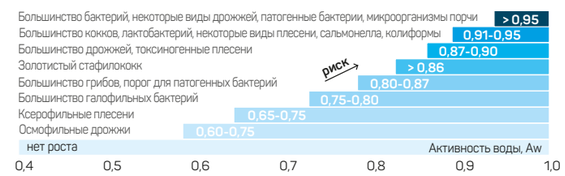
Адгезия — показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например, налипаемость на оборудование.

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.

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.