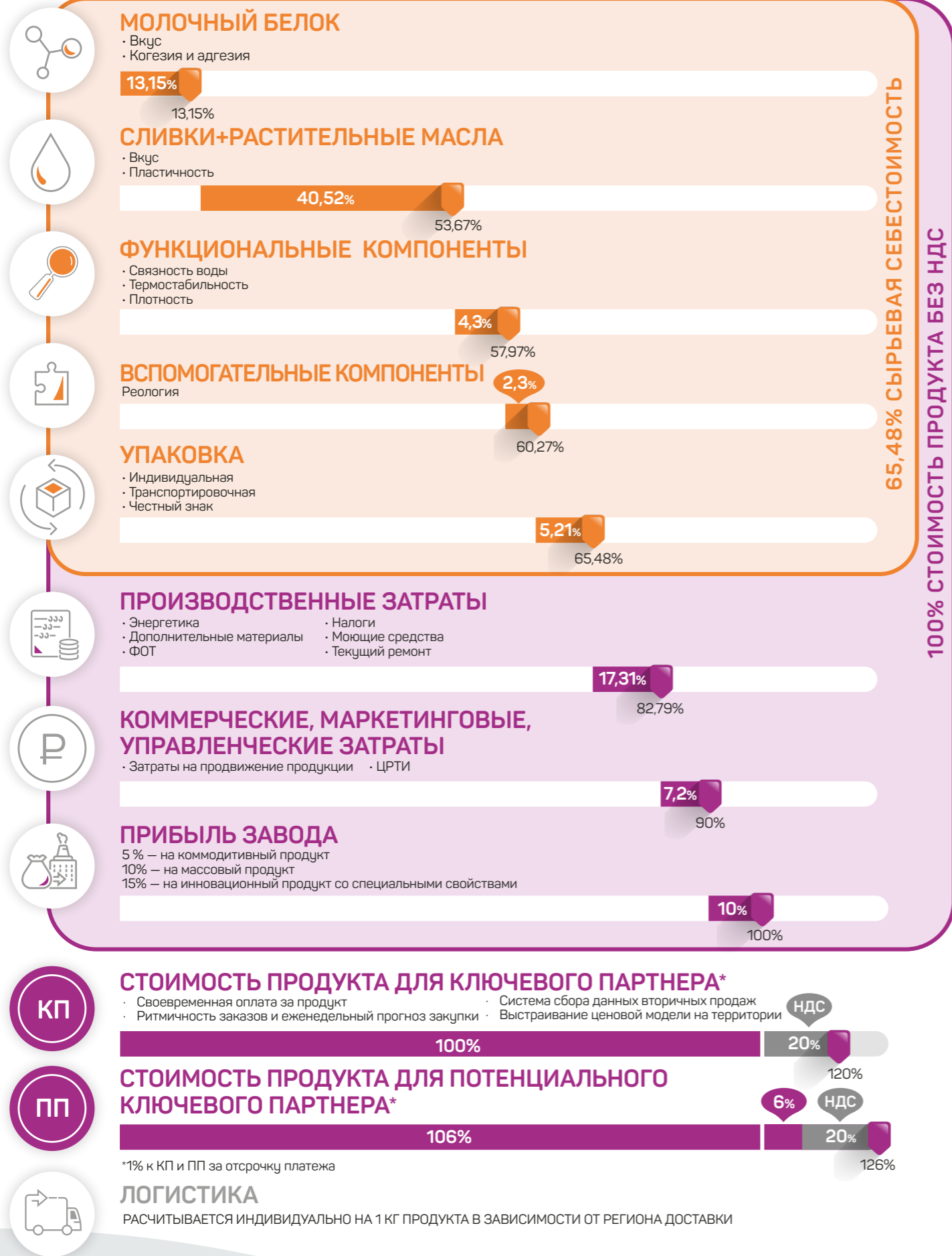


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ КРЕМА «МИЛЕТТО»



Паспорт

КРЕМ СО ВКУСОМ СЫРА СЛИВОЧНОГО МИЛЕТТО

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 65 %

milletto®



Изготовлен из нормализованного молока с добавлением ЗМЖ

Крем со вкусом сливочного сыра, в котором важны универсальность применения и соотношение «цена-качество»



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Роллы маки, футомаки, темпура, якимак
- Чизкейки
- Кондитерские крема
- Кремы и десерты
- Брускетты, бутерброды, таралетки, канапе и рулетики
- Мясные полуфабрикаты

Возможно использовать:

- Салаты
 - Вареники
 - Зефир и суфле
 - Национальная выпечка с сыром
 - Пирожки с сыром
- *В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии

Не рекомендуем использовать:

- Ватрушка
 - Наполнитель в тесто
 - Сырники
- *В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии



РОЛЛЫ

- При термической обработке сохраняет форму и текстуру в готовом изделии
- Удобная плотная структура при нарезке роллов, сыр не деформируется
- Гармонично сочетается с ингредиентами (морепродукты, овощи, травы, фрукты)
- Стабильная консистенция в условиях экспресс-доставки



ЧИЗКЕЙК

- Сохраняет исходный цвет после термообработки
- Образует плотную слегка творожистую структуру
- Стабильность при остывании (без трещин)
- Отсутствует миграция влаги в корж
- Стабильность в цикле заморозки/дефростации
- Отсутствие налипания при нарезке

Чистый, молочный, в меру соленый
Белый или белый с кремовым оттенком

ВКУС
ЦВЕТ



ведро 3,3 кг



Срок годности:
90 суток



Хранить при температуре
4±2°C

МИЛЕТТО
КРЕМ

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1055 кДж
Калорийность – 252 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	5 г
жир	(на 100 г)	23,5 г
углеводы	(на 100 г)	5 г
% влаги		64–67
pH		4,7–5,1

Состав: молоко обезжиренное, сливки, заменитель молочного жира (рафинированные дезодорированные растительные масла в натуральном и модифицированном виде: пальмовое и его фракции, подсолнечное, соевое, рапсовое, пальмоядровое и его фракции в различных соотношениях, антиокислитель – концентрат смеси токоферолов), стабилизаторы: E1442, цитрат натрия, цитрат кальция(Б); кукурузный крахмал, сухой яичный белок (А), загустители – пектин (Б), E407; соль, консервант – сорбат калия, эмульгатор – E435, ароматизатор, антиокислитель – E306, закваска молочнокислых мезофильно-термофильных культур

✓ БЕЗ СОИ

✓ БЕЗ СОМ

✓ БЕЗ ТРАНСИЗОМЕРОВ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ КРЕМА МИЛЕТТО

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
Термостабильность	94–100%	сохраняет первоначальную форму после термообработки
Образование колера	Равномерное	образует равномерный колер по всей поверхности изделия при термообработке, без локальных потемнений
Когезия	Высокая	сохраняет форму (не деформируется после отсадки)
Адгезия	Низкая	без налипания на оборудование/руки/нож/струну
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	влага не мигрирует в изделие
Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
Пиковая нагрузка	2800–5000 г	влияет на плотность продукта
Выдерживание механического воздействия	56%	сохраняет структуру при перемешивании на 70–80% относительно исходного продукта
Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Не предназначен	после дефростации происходит отсечение сыворотки и уплотнение белковой части, изменяет технологические свойства
Взбиваемость	7%	увеличивается в объеме, но не предназначен для взбивания
Окрашивание	Не предназначен	окрашивается неравномерно
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.

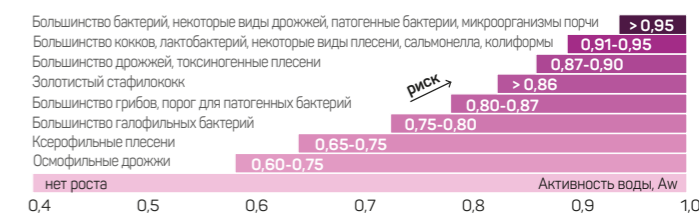
Когезия (формуемость продукта) – это способность полуфабриката сохранять заданную форму.

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.