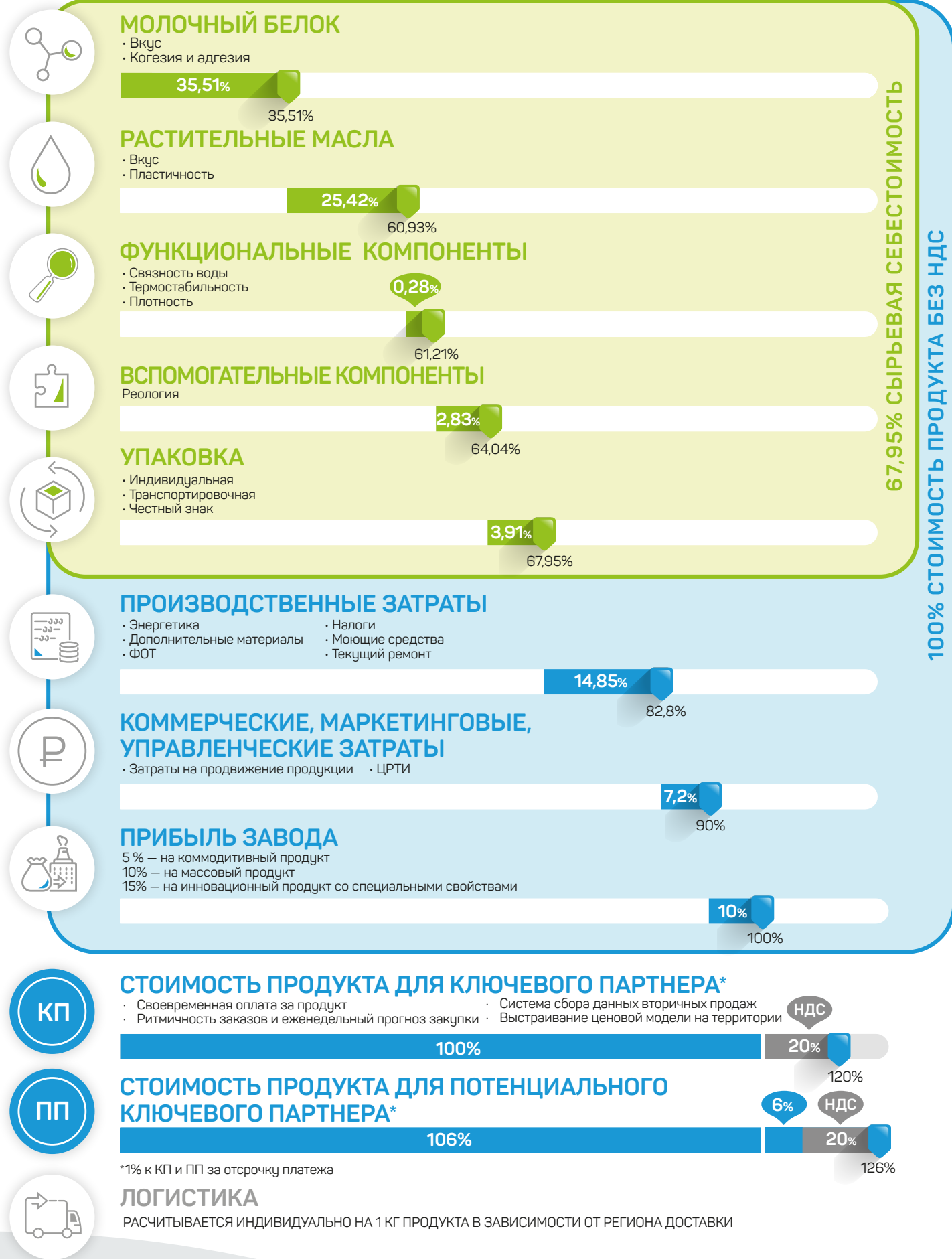


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА СТВОРОЖЕННОГО «ЛЮКС»



Паспорт

ПРОДУКТ СТИВОРОЖЕННЫЙ «ЛЮКС»



Изготовлен из обезжиренного молока и подсолнечного масла

Основа для сырника с выраженной творожной фактурой и белковым зерном



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Сырник
- Запеканки
- Блинчики

Возможно использовать:

- Ленивые вареники
- Ватрушки
- Пирог
- Тесто
- Творожный крем

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

Не рекомендуем использовать:

- В тесто
- В термостабильную открытую выпечку

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



СЫРНИК

- имеет выраженную творожную фактуру, видны белковые крупинки
- при обжаривании образуется румяная корочка, которая не отслаивается при переворачивании
- сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке



ЗАПЕКАНКА

- имеет выраженную творожную фактуру
- гармонично сочетается с цуккатами, сухофруктами и шоколадными каплями
- сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- после выпечки нет при обжаривании образуется румяный колер без блистеров



БЛИНЧИК

- сохраняет заданную форму при дефростации и термической обработке
- начинка сохраняет форму при нарезке
- стабилен при перемешивании с сахаром до 30%
- блинчик не отмокает от начинки

Чистый, кисломолочный

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Рассыпчатая, сохраняет крупинку после перемешивания

ЦВЕТ

От белого до белого с кремовым оттенком

ЛЮКС

Срок годности: 30 суток

Хранить при температуре 4±2°C

Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1382 кДж
Калорийность – 330 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	6,5 г
жир	(на 100 г)	32 г
углеводы	(на 100 г)	4 г
% влаги		56–58
pH		4,3–4,5

Состав: молоко обезжиренное, масло подсолнечное, крахмал картофельный, стабилизатор – E1422, консервант – сорбат калия, антиокислитель E385, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА «ЛЮКС»

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
Термостабильность	95–100%	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	Слабая налипаемость	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	2 500 г	
Выдерживание механического воздействия	70–80%	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	
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.

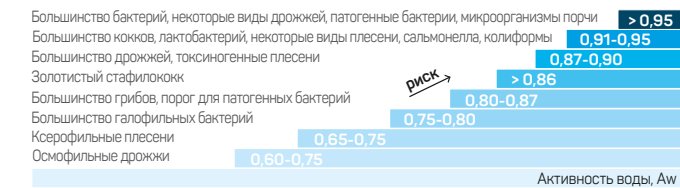
Адгезия – показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например, налипаемость на оборудование.

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.