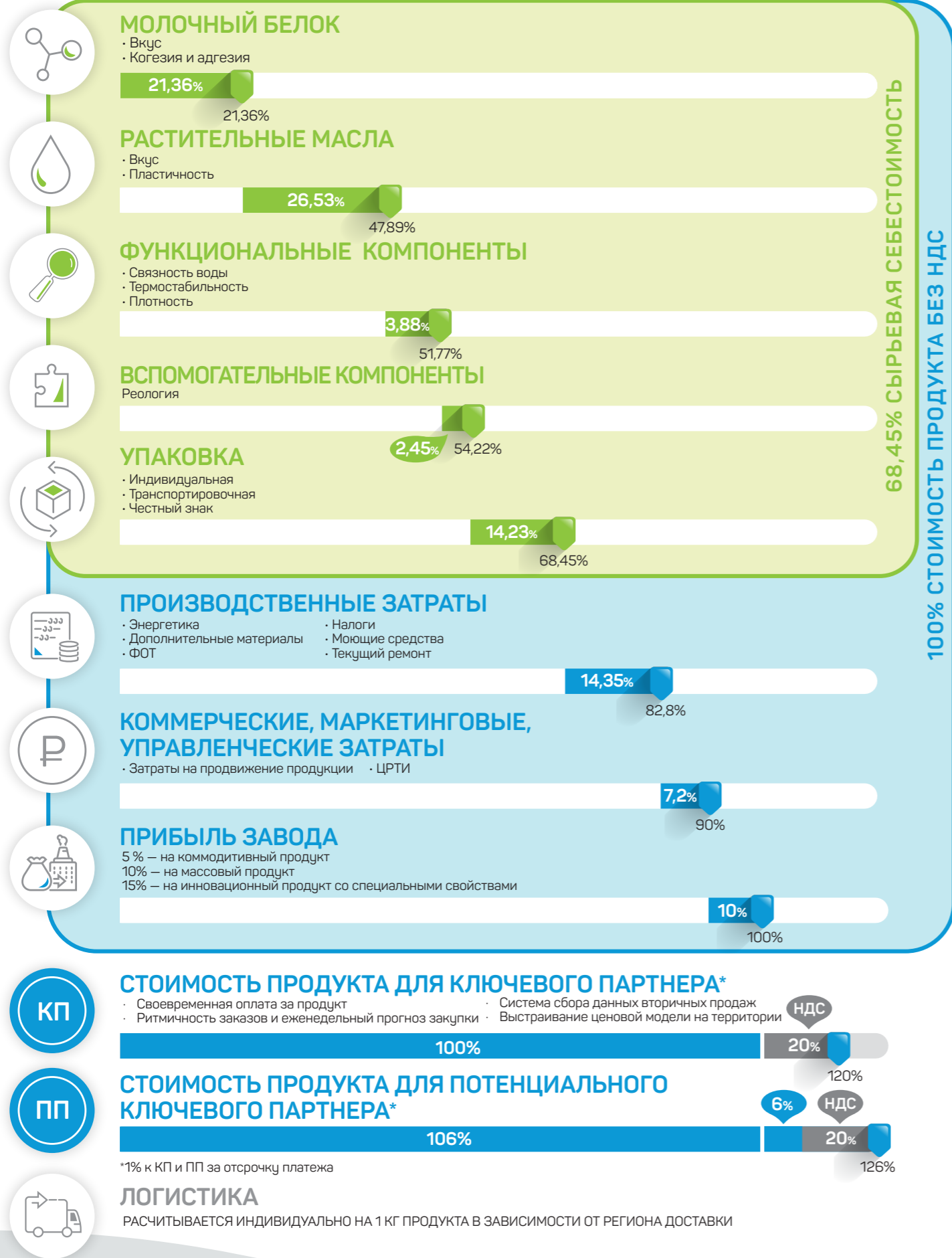


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПАСТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «НЕЖНАЯ»



Паспорт

ПАСТА ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «НЕЖНАЯ»

Продукты на основе молочного белка и растительных масел

Идеальное решение для изготовления заливного сметанного крема, который предназначен для наполнения и прослойки кондитерских изделий



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Крем для наполнения и прослойки кондитерских изделий

Возможно использовать:

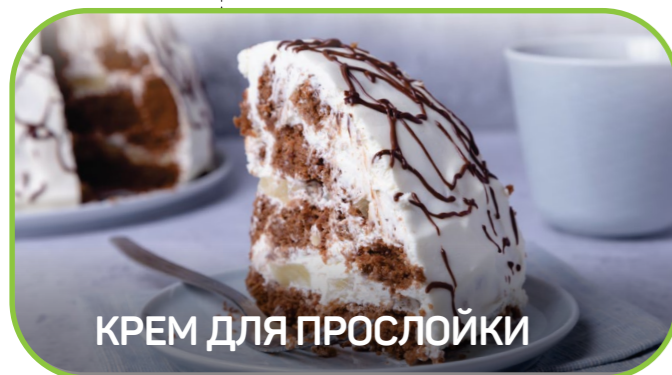
- Наполнитель в тесто
- Сметанные соусы
- Сметанник

*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



КРЕМ ДЛЯ ПРОСЛОЙКИ



СМЕТАННИК

- Обладает способностью к аэрации при взбивании с дозировкой сахара до 30%
- При взбивании с сахаром увеличивается в объеме в 2 раза
- Равномерно окрашивается пищевыми красителями

- Обладает высокой пластичностью и имеет ровную глянцевую текстуру
- Гармонично сочетается с различными наполнителями (фруктовые и кремовые начинки, вареная сгущенка, кондитерские гели и т.д.)

Приятный кисломолочный с кислинкой

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Однородная, в меру густая масса с глянцевой поверхностью

От белого до белого с кремовым оттенком

ЦВЕТ

НЕЖНАЯ

СРОК ГОДНОСТИ

Срок годности: 30 суток

ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 842 кДж
Калорийность – 201 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	2,3 г
жир	(на 100 г)	20 г
углеводы	(на 100 г)	3 г
% влаги		74-76
pH		4,2-4,6

Состав: молоко обезжиренное, масла растительные, стабилизатор – E1442, эмульгаторы: E471, E475, консервант – сорбат калия, ароматизатор, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ПАСТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «НЕЖНАЯ»

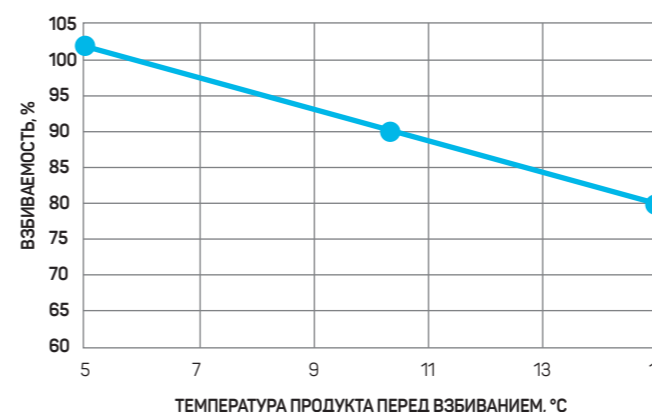
СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ	
ВНЕШНИЙ ВИД	Взбиваемость	при 5 – до 80% при 10 – до 65% при 15 – до 50%	сохраняет плотность крема при взбивании (держит форму, не разжижается после отсадки)
	Образование колера	равномерное	без образования локальных потемнений при термообработке
	Вязкость	в процессе сбора данных	чем выше значение параметра вязкости, тем более тягучая жидкость
	Структура продукта при фигурной отсадке	короткая (нетянущаяся)	не тянется при ручной и автоматической отсадке
	Связность воды	высокая	не отсекает сыворотку после фигурной отсадки
	Активность воды	0,99 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Пиковая нагрузка	240-450	характеризует плотность продукта
	Миграция жира	отсутствует	т.е. весь жир закрыт (оболочечным материалом + технология производства)
	Стабильность продукта при замораживании и дефростации	не предназначен	отсекает сыворотку после дефростации, и уплотняется белковая часть (появляется белковая крупинка)
	Стабильность сметанного крема при замораживании и дефростации	стабилен	сохраняет технологические и органолептические свойства
ВКУС	Адгезия	высокая	налипает на оборудование
	Окисление жиров	отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

Взбиваемость – степень насыщения крема воздухом во время аэрирования. Параметр важен для продуктов, которые используются для изготовления кондитерских кремов: паст по технологии сметаны «Воздушная», «Нежная», Сметана ГОСТ 30% и 42%.

Активность воды – параметр, который позволяет оценить степень подверженности продукта микробиологической порче, что сказывается на сроке хранения.

Большинство бактерий, некоторые виды дрожжей, патогенные бактерии, микроорганизмы порчи	> 0,95
Большинство кокков, лактобактерий, некоторые виды плесени, сальмонелла, колиформы	0,91-0,95
Большинство дрожжей, токсигенные плесени	0,87-0,90
Золотистый стафилококк	> 0,86
Большинство грибов, порог для патогенных бактерий	0,80-0,87
Большинство галофильных бактерий	0,75-0,80
Ксерофильные плесени	0,65-0,75
Осмофильные дрожжи	0,60-0,75
нет роста	Активность воды, Aw

Паста по технологии сметаны «Нежная»
График зависимости взбиваемости от температуры продукта



Колерование – прием кулинарной обработки, целью которого является придание блюду приятного внешнего вида, улучшение вкусовых свойств, получение на блюде румяной корочки.

Вязкость (динамическая) – показатель вязкости или вязкотекучести жидкости. При повышении температуры вязкость сильно уменьшается.

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.