РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПРОДУКТА «ТВОРОГ ГОСТ 5%»

МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК
- Вкус
- Когезия и адгезия

50,66%

50,66%

СЛИВКИ
- Вкус
- Пластичность

15,74%

66,4%

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
- Связность воды
- Термостабильность
- Плотность

0,04%

66,44%

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Реология

0,63%

67,07%

УПАКОВКА
- Индивидуальная
- Транспортировочная
- Честный знак

1,72%

68,79%

68,79% СЫРЬЕВАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ

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

14,01%

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%

100% СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА БЕЗ НДС

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%

10%

110%

ПП СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА ДЛЯ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО КЛЮЧЕВОГО ПАРТНЕРА*

6% НДС

106%

10%

116%

*1% к КП и ПП за отсрочку платежа

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

Паспорт

ТВОРОГ ГОСТ 5% И 9%

FriendChef

Изготовлен из цельного молока

Традиционный кисломолочный продукт, основа для приготовления сырников, запеканок, начинки для блинов и вареников

УМК УЗЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

8-800-100-19-18

www.uzmolkom.com

О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Начинка для вареников и блинчиков
- Основа для запеканок и сырников
- Ватрушки
- Пироги с творогом
- Сырники

Возможно использовать:

- Творожные начинки для заварных и слоеных полуфабрикатов
- Начинки для мучных кондитерских изделий (сочники)
- Рийеты (мусс из творога и рыбы)
- Фруктово-ягодные
- Творожные муссы

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

Не рекомендуем использовать:

- Наполнитель в тесто

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

НАЧИНКА ДЛЯ ВАРЕНИКОВ И БЛИНЧИКОВ

- Выдерживает цикл шоковой заморозки с последующим разогревом как в СВЧ, так и обжаркой на сковороде
- Способствует сохранению целостности тестовой оболочки

СЫРНИКИ

- Обеспечивает слаборассыпчатую текстуру готового сырника
- Подходит для формования как вручную, так и с использованием оборудования

ТВОРОГ ГОСТ 5%

ВКУС: Чистый, мягкий, сливочный

ЦВЕТ: От белого до белого с кремовым оттенком

КОНСИСТЕНЦИЯ: Плотная, упругопластичная

Срок годности: 14 суток

Хранить при температуре 4±2°С

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 520 кДж
Калорийность – 130 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	16 г
жир	(на 100 г)	5 г
углеводы	(на 100 г)	4 г
% влаги		64,5
pH		4,2–4,9

Состав: молоко нормализованное, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ · БЕЗ ЗМЖ · БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ТВОРОГА ГОСТ 5%

	СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
ВНЕШНИЙ ВИД	**Термостабильность**	В процессе сбора данных	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	В процессе сбора данных	
	Выдерживание механического воздействия	В процессе сбора данных	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	В процессе сбора данных	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.

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

Связность воды — способность рецептурных компонентов удерживать воду в исходном продукте. Препятствует миграции влаги в тесто.

Пиковая нагрузка — косвенный показатель реологических свойств продуктов (плотность, текучесть, упругость и др.) с различной структурой, которая 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.

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.