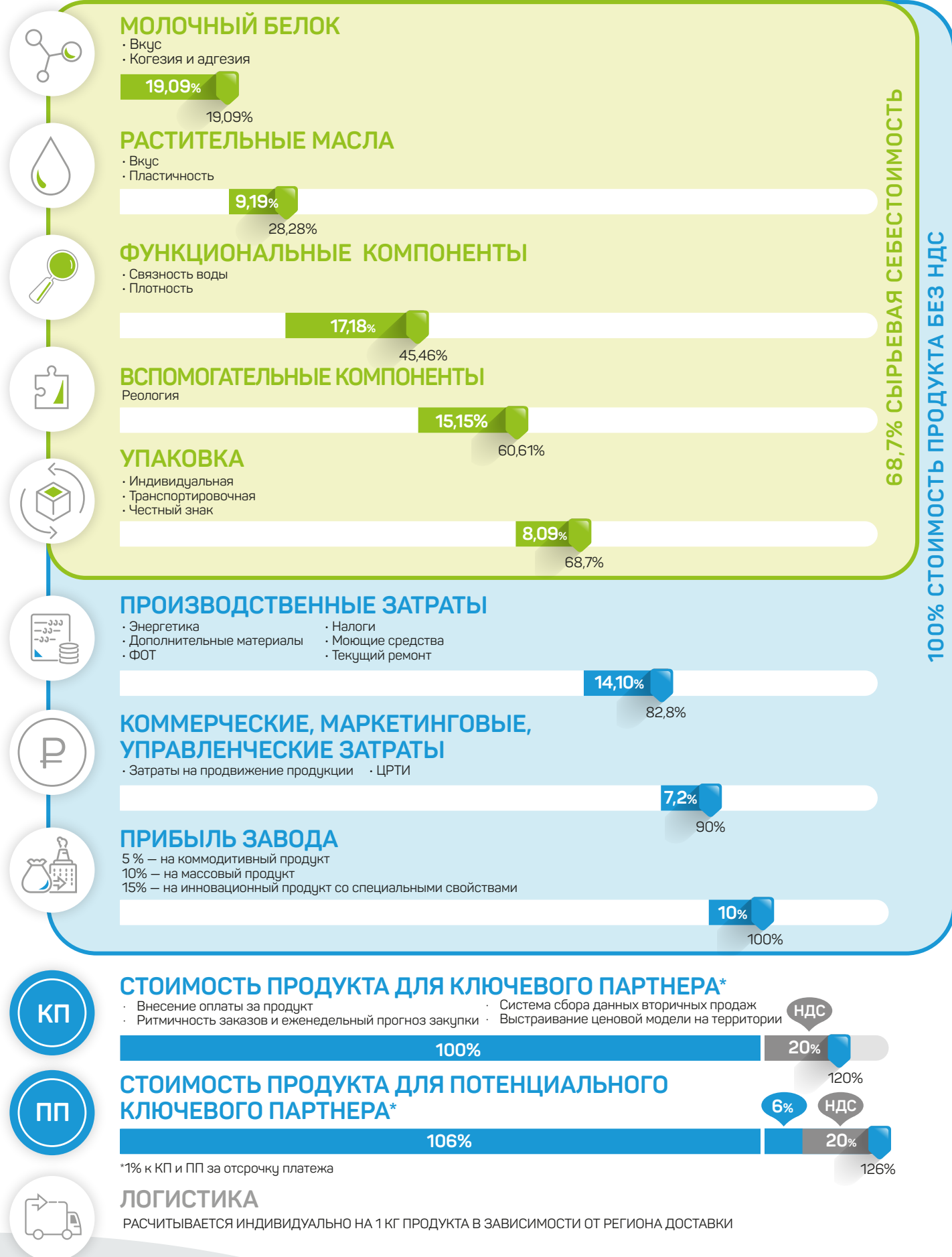


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ НАЧИНКИ «СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ С САХАРОМ»



Паспорт

НАЧИНКА КОНДИТЕРСКАЯ «СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ С САХАРОМ»



Продукты на основе
лактозы и растительных
масел

Продукт на основе лактозы и растительных масел с пониженным содержанием сахара



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Венские вафли
- Пирожные буше
- Песочные пирожные
- Орешки, трубочки, круассаны после выпечки
- Крема кондитерские

Возможно использовать:

- Конфеты
- Начинка или прослойка для сахаристых изделий

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

Не рекомендуем использовать:

- Продукты с термообработкой

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



НАЧИНКИ

- Вкус чистый молочный с карамельной ноткой
- Высокий срок годности
- Тесто не отмокает от начинки



КРЕМА

- Хорошо смешивается со сливками, со сливочным маслом
- Остается насыщенный вкус сгущенки

Сладкий, с молочным привкусом

ВКУС

Однородная, кремовая масса

КОНСИСТЕНЦИЯ

Светло-коричневый

ЦВЕТ

ВАРЕНАЯ СГУЩЕНКА

Срок годности: 120 суток



Хранить при температуре 4±2°C



Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1268кДж
Калорийность – 303 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	3 г
жир	(на 100 г)	7,5 г
углеводы	(на 100 г)	56 г

массовая доля сухих веществ не более 70%

Состав: молочный сахар, патока, сахар, концентрат молочного белка, масла растительные, краситель: E150c, загуститель — метилцеллюлоза, ароматизатор, эмульгатор- полифосфат натрия, консервант - сорбат калия, краситель: аннато

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА НАЧИНКА КОНДИТЕРСКАЯ «СГУЩЕНКА ВАРЕНАЯ С САХАРОМ»

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
Термостабильность	Низкая	не предназначен для термообработки
Образование колера	отсутствует	не предназначен для термической обработки
Когезия	Средняя	при длительном механическом перемешивании разжижается
Адгезия	Высокая	прилипает к оборудованию
Кристаллизация	Низкая	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
Структура продукта при фигурной отсадке	Короткая	не тянется за отсадочным оборудованием
Связность воды	средняя	требует строгое соблюдение рекомендаций по хранению
Активность воды	0,78 Aw	требует строгое соблюдение рекомендаций по хранению
Пиковая нагрузка	В процессе сбора данных	
Миграция жира	Отсутствует	жир не мигрирует в тесто и на поверхность изделия
Стабильность продукта при замораживании и дефростации	В процессе сбора данных	В процессе сбора данных
Взбиваемость	2%	незначительно/не увеличивается в объеме при взбивании в чистом виде, однако, в составе крема не уменьшает взбивную способность
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.

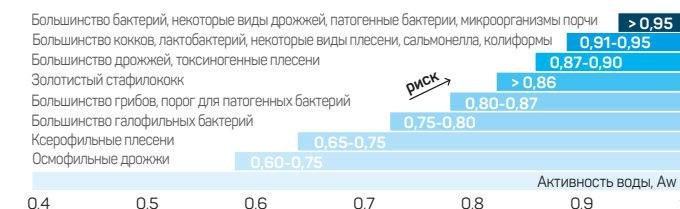
Адгезия — показатель связности между двумя соприкасающимися телами, характеризующий прилипание друг к другу. Например, налипаемость на оборудование.

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.