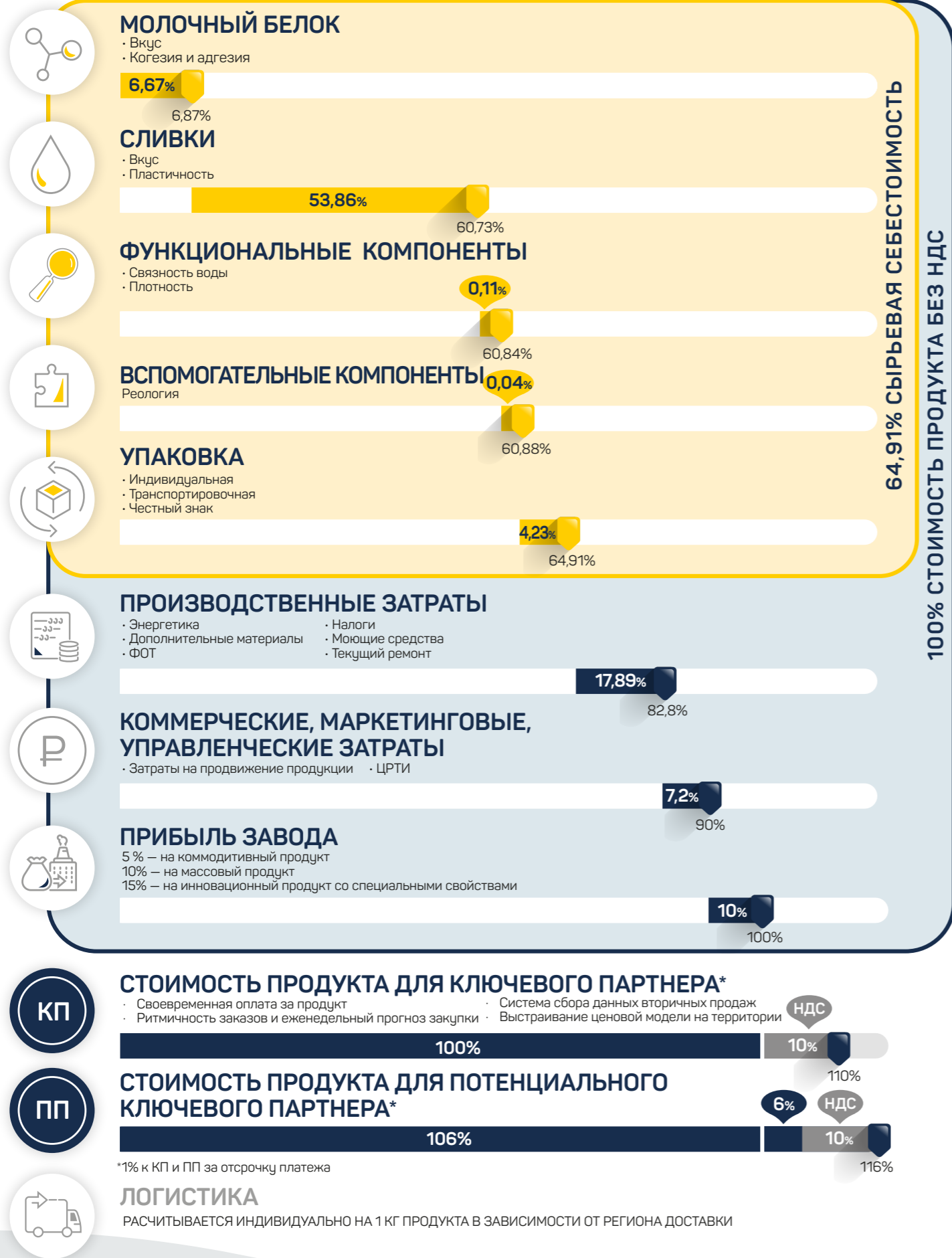


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СЫРА МАСКАРПОНЕ



Паспорт

СЫР МАСКАРПОНЕ

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 82%



Изготовлен
из молочного белка
и сливок

Классический натуральный сыр, с глубоким насыщенным сливочным вкусом, созданный специально для сегмента HoReCa, идеально подходит для приготовления десертов.



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Тирамису
- Чизкейк
- Паста
- Десерт с ягодами, фруктами и топпингами
- Кондитерские крема для прослойки и декорирования

Возможно использовать:

- Брускетта, канале, бутерброды
 - Сливочная запеканка
 - Начинка для открытых пирогов
 - Начинка для равиоли и вареников
 - Слоеные десерты/трайфлы
 - Основа для соусов к блинам и оладьям
 - Основа для тяжелых гастрономических соусов
- *В случае нецелевого использования предприятие имеет право отказать в принятии претензии

Не рекомендуем использовать:

- В качестве альтернативы кондитерским жирам в выпечку (полная замена сливочного масла)
- Для блюд японской кухни
- Для сегмента ПП

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



КРЕМ

- Не растекается и хорошо держит грани отсадки при декорировании
- Насыщенный полный глубокий сливочный вкус с ореховыми сладкими нотами
- Равномерно окрашивается пищевыми красителями
- Хорошо взбивается в крем, при внесении сахара до 20%



ДЕСЕРТЫ

- Насыщенный глубокий сливочный вкус с ореховыми сладкими нотами
- Поверхностное натяжение обеспечивает четкость слоев десерта
- Подходит для декорирования любого десерта



ТРАЙФЛ

- Отсутствует прокрашивание при добавлении ягод и недолгом равномерном перемешивании
- Равномерное окрашивание жирорастворимыми красителями
- Насыщенный глубокий сливочный вкус с ореховыми сладкими нотами

Чистый, сливочный, слабо-сладкий

ВКУС

От белого до белого с кремовым оттенком

ЦВЕТ

МАСКАРПОНЕ

КОНСИСТЕНЦИЯ

Однородная, в меру плотная



Срок годности: 45 суток



Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1612 кДж
Калорийность – 385 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	5,2 г
жир	(на 100 г)	39 г
углеводы	(на 100 г)	3,3 г
% влаги, не менее		50-54
pH		5,8-6,0

Состав: молоко обезжиренное, сливки нормализованные, сахар, регулятор кислотности – лимонная кислота.

БЕЗ СОИ

БЕЗ СОМ

БЕЗ ЗМЖ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ СЫРА МАСКАРПОНЕ

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
Взбиваемость	В процессе сбора данных	при повышении температуры продукта, прочность структуры крема и его способность удерживать воздух снижается. Оптимальная температура взбивания 4±2°C
Формование изделий	Автоматическое/ручное	сохраняет структуру при перемешивании
Структура продукта при фигурной отсадке	Короткая (нетянущаяся)	не тянется как при ручной, так и при автоматической отсадке
Связность воды	Высокая	не отмокает тесто под начинкой, сохраняется выход готового изделия
Активность воды	Aw 0,98	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
Пиковая нагрузка	700-900 г	пластичная структура
Стабильность сырного крема при замораживании и дефростации	Стабилен	сохраняет технологические и органолептические свойства
Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Не предназначен	после дефростации происходит отсечение сыворотки и уплотнение белковой части, изменяет технологические свойства
Миграция жира	Отсутствует	т.е. весь жир закрыт (оболочечным материалом + технология производства)
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.

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

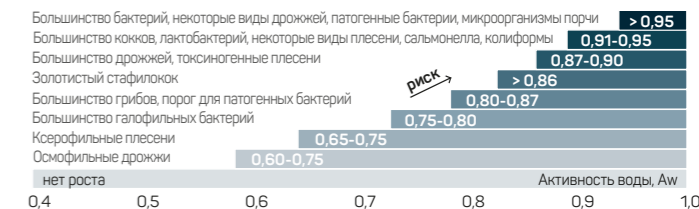
Структура продукта – характеристика, которая позволяет оценить способность продукта к сжатию и растяжению.

Выдерживание механического воздействия – соотношение между пиковыми нагрузками (ПН) до и после перемешивания на миксере при 45 об/мин на протяжении 3-х мин. Чем выше данный показатель, тем стабильнее ведет себя продукт после механического воздействия.

Пиковая нагрузка (ПН) – косвенный показатель реологических свойств продуктов (плотность, текучесть, упругость и др.) с различной структурой, который измеряется с помощью пенетromетра.

Миграция жира – процесс высвобождения в продукте открытого жира в результате термообработки или механического воздействия. Такие жиры больше других подвержены окислению и гидролизу.

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