

РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СЫРА «МОЦАРЕЛЛА»



Паспорт

СЫР МОЦАРЕЛЛА

С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА
В СУХОМ ВЕЩЕСТВЕ 45%



Изготовлен из нормализованного молока

Классический молодой сыр, с нежным сливочным вкусом, создан специально для итальянской пиццы и традиционных блюд средиземноморской кухни



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Итальянская пицца, кальцоне
- Блюда средиземноморской и европейской кухни (жульен, запеканка, горячие бутерброды)
- Открытая выпечка с бортами

Возможно использовать:

- Замороженные рыбные и мясные полуфабрикаты
- Зразы, рыбные котлеты
- Сырный рулет
- Закрывтая выпечка

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

Не рекомендуем использовать:

- Слойки
- Открытая выпечка без бортов
- Открытая выпечка с долгой термической обработкой
- Жирные блюда

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



ПИЦЦА



ЕВРОПЕЙСКАЯ КУХНЯ

→ При запекании сыр плавится равномерно, формируются упругие нити

→ Гармонично сочетается с томатным и сливочным соусами

→ В изделии при замораживании и дефростации сыр сохраняет свои технологические и органолептические свойства

→ Измельченный сыр остается рассыпчатым на протяжении нескольких часов

Чистый, мягкий, молочный, в меру соленый

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Плотная, пластичная, присутствует легкая слоистость

От белого до белого с кремовым оттенком

ЦВЕТ

МОЦАРЕЛЛА

Срок годности:

60 суток

Хранить при температуре

4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1150 кДж
Калорийность – 280 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	21 г
жир	(на 100 г)	20 г
углеводы	(на 100 г)	3 г
% влаги		50–55
pH		5,2–5,4

Состав: молоко обезжиренное, сливки, соли-плавители, соль, закваска молочнокислых термофильных культур, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ПОЛЕЗНЫХ СВОЙСТВ СЫРА МОЦАРЕЛЛА

свойства продукта	оценка свойств продукта	КОММЕНТАРИИ	
ВНЕШНИЙ ВИД	Плавимость	Высокая	измельченный сыр равномерно плавится при термообработке
	Образование блистеров	Минимальное количество	образует румяный колер с минимальным количеством блистеров
	Когезия	Высокая	структура сыра однородная, без крошки
	Адгезия	Низкая	стружка не слипается между собой и не налипают на оборудование и руки
	Потеря влаги после термообработки	3%	параметр, влияющий на выход готового изделия
	Тянучесть	Горизонтально – 50 см Вертикально – 60 см и более	теряет способность к растяжению при температуре 45°C
	Связность воды	Высокая	
	Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Застывание	При 45 °C	теряет способность к растяжению
	Стабильность продукта при замораживании и дефростации	Стабилен	стабилен при заморозке как полуфабриката, так и готовых изделий
ВКУС	Миграция жира	Отсутствует	на поверхности расплавленного сыра не образует свободный жир
	Соленость	0,5–1%	количество соли в 100 г продукта
	Окисление жиров	Отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

Плавимость – способность измельченного сыра превращаться при выпекании сплошную однородную массу.

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

Когезия – это способность полуфабриката сохранять заданную форму.

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

Потеря влаги после термообработки – процесс парообразования свободной воды с поверхности сыра.

Описание методики: расчет разницы массы сыра до и после термообработки при температуре 340 °C на протяжении 5 минут.

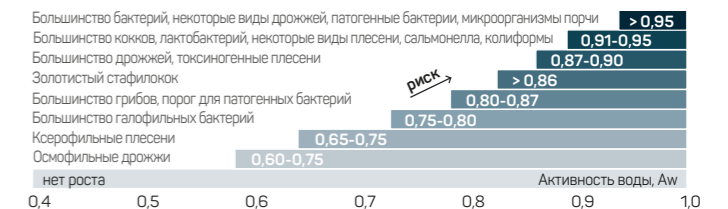
Тянучесть – характеристика, которая позволяет оценить длину нитей при температуре 90 °C.

Методика: замер длины сырной нити между двумя кусками продукта после термообработки 220 °C.

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.