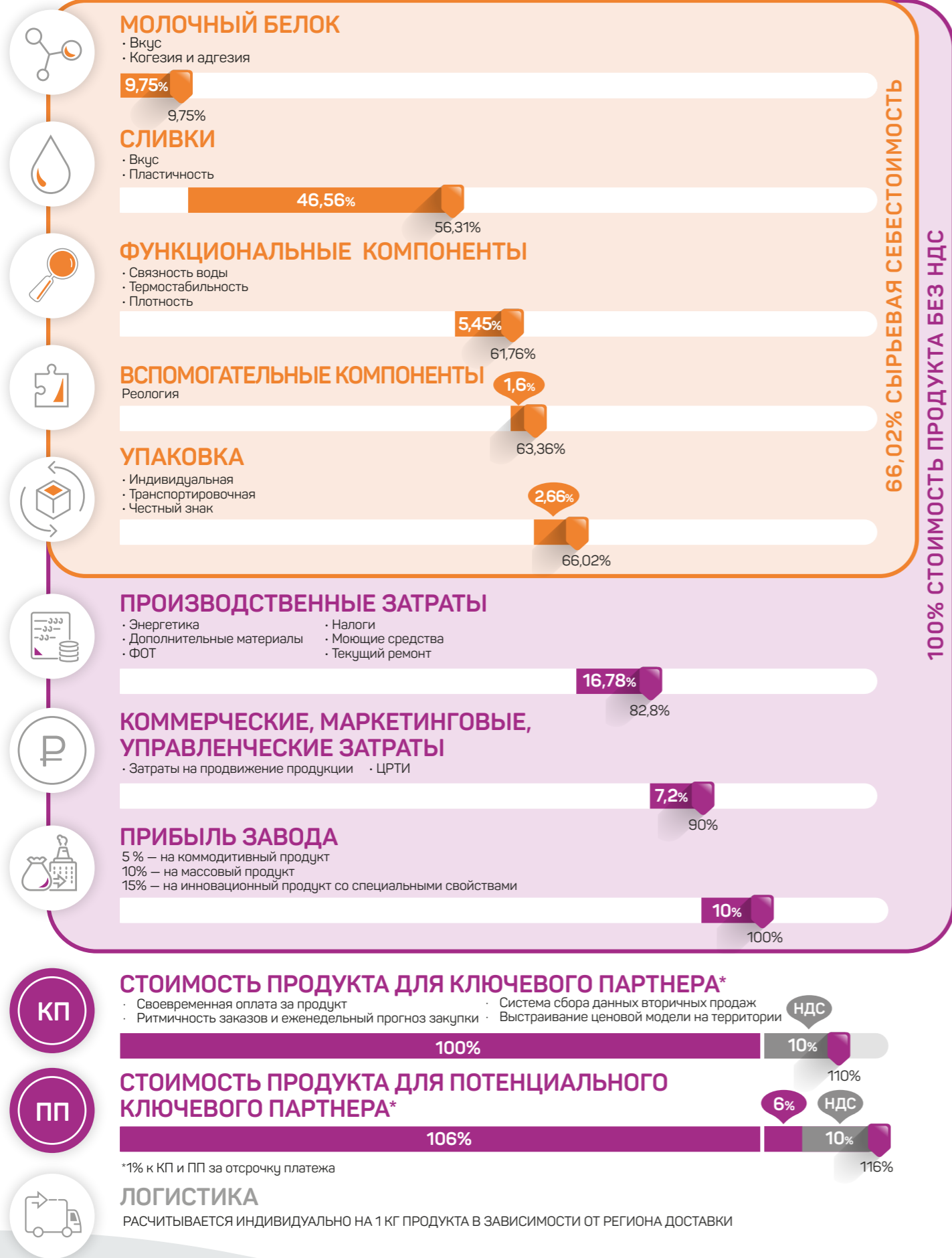


# РАСЧЕТ СТОИМОСТИ СЫРА МИЛЕТТО «ROLL CHEESE»



## Паспорт СЫР ТВОРОЖНЫЙ СЛИВОЧНЫЙ МИЛЕТТО ROLL CHEESE С МАССОВОЙ ДОЛЕЙ ЖИРА 65 %

miletto®



Изготовлен из сливок и обезжиренного молока

Технологичный, термостабильный сыр, разработанный специально для приготовления различных видов роллов



# О ПРОДУКТЕ:

## Рекомендуем использовать:

- Роллы маки
- Футомаки
- Темпура якимачи

## Возможно использовать:

- Брускетты, бутерброды, тарталетки, канапе и рулетики
- Вареники
- Национальная выпечка с сыром
- Пирожки с сыром
- Чизкейк

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

## Не рекомендуем использовать:

- Ватрушка
- Наполнитель в тесто (дорого)
- Зефир и суфле
- Окрашенные чизкейки и кондитерские крема

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



- При термической обработке сохраняет форму и текстуру в готовом изделии
- Удобная плотная структура при нарезке роллов, сыр не деформируется
- Гармонично сочетается с ингредиентами (морепродукты, овощи, травы, фрукты)
- Стабильная консистенция в условиях экспресс-доставки

Чистый, молочный, в меру соленый  
От белого до белого с кремовым оттенком

ВКУС  
ЦВЕТ

-рукав 1 кг  
-ведро 3,3 кг  
-ведро 10 кг



Плотная, упруго-пластичная

КОНСИСТЕНЦИЯ

ROLL  
CHEESE

Срок годности:  
90 суток



Хранить при температуре  
4±2°C



### Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1056 кДж  
Калорийность – 252 ккал

### Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	5,7 г
жир	(на 100 г)	23,5 г
углеводы	(на 100 г)	4,5 г
% влаги		64–67
pH		4,7–5,1

**Состав:** сливки, молоко обезжиренное, стабилизаторы: E1442, цитрат натрия, цитрат кальция (Б); сухой яичный белок (А), кукурузный крахмал, загустители: пектин (Б), E407; соль, консервант - сорбат калия, антиокислитель — E306, заправка молочнокислых мезофильно-термофильных культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

# МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ СЫРА МИЛЕТТО ROLL CHEESE

свойства продукта	оценка свойств продукта	КОММЕНТАРИИ
<b>Термостабильность</b>	95–100%	сохраняет первоначальную форму после термообработки
<b>Образование колера</b>	Равномерное	образует равномерный колер по всей поверхности изделия при термообработке, без локальных потемнений
<b>Когезия</b>	Высокая	сохраняет форму (не деформируется после отсадки)
<b>Адгезия</b>	Низкая	низкая налипаемость на оборудование/руки/нож/струну
<b>Формование изделий</b>	Автоматическое/ручное	сохраняет структуру при перемешивании
<b>Структура продукта при фигурной отсадке</b>	Короткая (нетянущаяся)	не тянется при ручной и автоматической отсадке
<b>Связность воды</b>	Высокая	влага не мигрирует в изделие
<b>Активность воды</b>	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
<b>Пиковая нагрузка</b>	4000–5200 г	плотная структура, пластичная консистенция
<b>Выдерживание механического воздействия</b>	51%	сохраняет структуру при перемешивании на 51% относительно исходного продукта
<b>Стабильность продукта при замораживании и дефростации</b>	Не предназначен	после дефростации происходит отсечение сыворотки и уплотнение белковой части, изменяет технологические свойства
<b>Взбиваемость</b>	7%	увеличивается в объеме, но не предназначен для взбивания
<b>Окрашивание</b>	Не предназначен	окрашивается неравномерно
<b>Окисление жиров</b>	Отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

ВНЕШНИЙ ВИД

ВКУС

**Термостабильность** — способность сыра выдерживать высокие температуры (255–265 °С) и сохранять заданную форму.

### Сыр считается:

- **термостабильным**, если после выпекания розочки сохранили форму, на поверхности изделия отсутствуют следы влаги или жира. После удара розочки стабильно сохранили форму, не осели
- **ограниченно термостабильным** — розочки незначительно изменили свою форму, на поверхности изделия имеется легкий блеск. После удара розочки сохранили форму, но слегка осели
- **нетермостабильным** — розочки потеряли свою форму и объем после выпекания

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

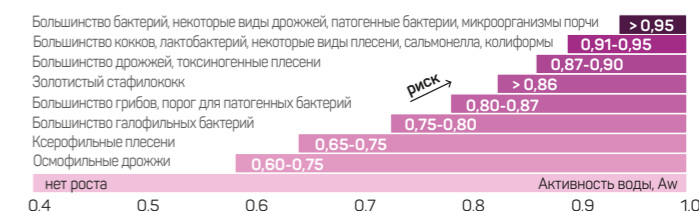
**Когезия** (формуемость продукта) — это способность полуфабриката сохранять заданную форму.

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

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

**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.

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