РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ТОППИНГ ОСНОВЫ ДЛЯ ПИЦЦЫ NOVACHEESE

100% СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА БЕЗ НДС

63,29% СЫРЬЕВАЯ СЕБЕСТОИМОСТЬ

МОЛОЧНЫЙ БЕЛОК
· Вкус
· Когезия и адгезия

46,95%

46,95%

РАСТИТЕЛЬНЫЕ МАСЛА
· Вкус
· Пластичность

9,25%

56,2%

ФУНКЦИОНАЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
· Связность воды
· Термостабильность
· Плотность

1,50%

57,7%

ВСПОМОГАТЕЛЬНЫЕ КОМПОНЕНТЫ
Реология

3,72%

61,42%

УПАКОВКА
· Индивидуальная
· Транспортировочная
· Честный знак

1,87%

63,29%

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

19,51%

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%

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%

20%

120%

ПП СТОИМОСТЬ ПРОДУКТА ДЛЯ ПОТЕНЦИАЛЬНОГО КЛЮЧЕВОГО ПАРТНЕРА*

6%

НДС

106%

20%

126%

*1% к КП и ПП за отсрочку платежа

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

Паспорт

ТОППИНГ-ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ NOVACHEESE

NOVACHEESE®

Продукты на основе молочного белка и растительных масел

- Профессиональный продукт с насыщенным сырным ароматом и ярко выраженным молочным вкусом с присутствующими нотками соли

УМК УЗЛОВСКИЙ МОЛОЧНЫЙ КОМБИНАТ

8-800-100-19-18

www.uzmolkom.com

О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

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

Возможно использовать:

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

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

- При запекании сыр плавится равномерно, формируя упругие нити
- В изделии при замораживании и дефростации сыр сохраняет свои технологические и органолептические свойства
- Гармонично сочетается с томатным и сливочным соусами
- Измельченный сыр остается рассыпчатым на протяжении нескольких часов

ТОППИНГ ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ

ВКУС: Чистый, мягкий, сырный, в меру соленый

ЦВЕТ: От белого до светло-желтого

КОНСИСТЕНЦИЯ: Плотная, пластичная, присутствует легкая слоистость

Срок годности: 60 суток

Хранить при температуре 4±2°С

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 1 160 кДж
Калорийность – 277 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	20 г
жир	(на 100 г)	21 г
углеводы	(на 100 г)	2 г
% влаги		56-68
pH		5,1–5,5

Состав: молоко обезжиренное, масло растительное (пальмовое и подсолнечное), кукурузный крахмал; соль; эмульгатор - полифосфат натрия, регуляторы кислотности - цитрат натрия 3-замещенный, каррагинан, антиокислитель - Е385, консервант - сорбат калия, ароматизатор,закваска молочнокислых термофильных культур, молокосвертывающий ферментный препарат микробного происхождения.

БЕЗ СОИ · БЕЗ ЗМЖ · БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ПРОДУКТА ТОППИНГ-ОСНОВА ДЛЯ ПИЦЦЫ NOVACHEESE

	СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
ВНЕШНИЙ ВИД	**Плавимость**	Высокая	измельченный сыр равномерно плавится при термообработке
	Образование блистеров	Отсутствует	образует румяный колер с минимальным количеством блистеров
	Когезия	Высокая	структура сыра однородная, без крошки
	Адгезия	Низкая	стружка не слипается между собой и не налипает на оборудование/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 °С
	Связность воды	Высокая	
	Активность воды	0,98 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
	Застывание	При 45 °С	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 граммах продукта
	Окисление жиров	Отсутствует	при соблюдении рекомендаций по хранению сохраняется органолептика продукта

Плавимость — способность измельченного сыра превращаться при выпекании в 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 °С на протяжении 5 минут.

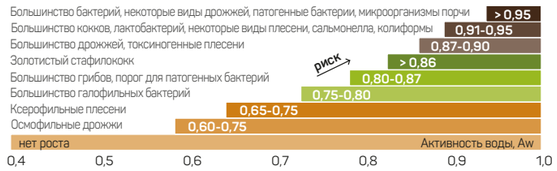
Тянучесть — характеристика, которая позволяет оценить длину нитей при температуре 90 °С.

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

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 enterocolltica	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.

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.