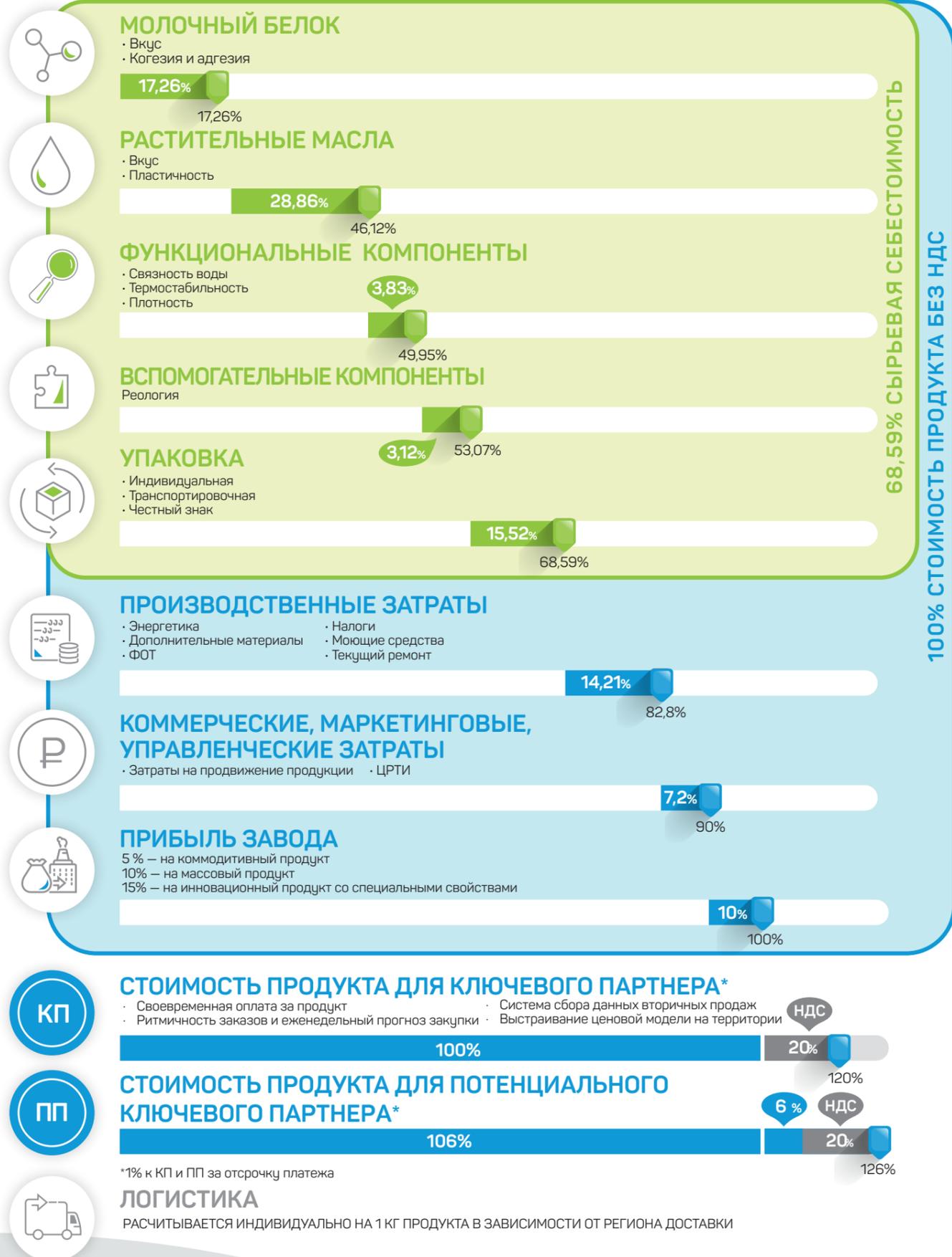


РАСЧЕТ СТОИМОСТИ ПАСТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «СДОБНАЯ»

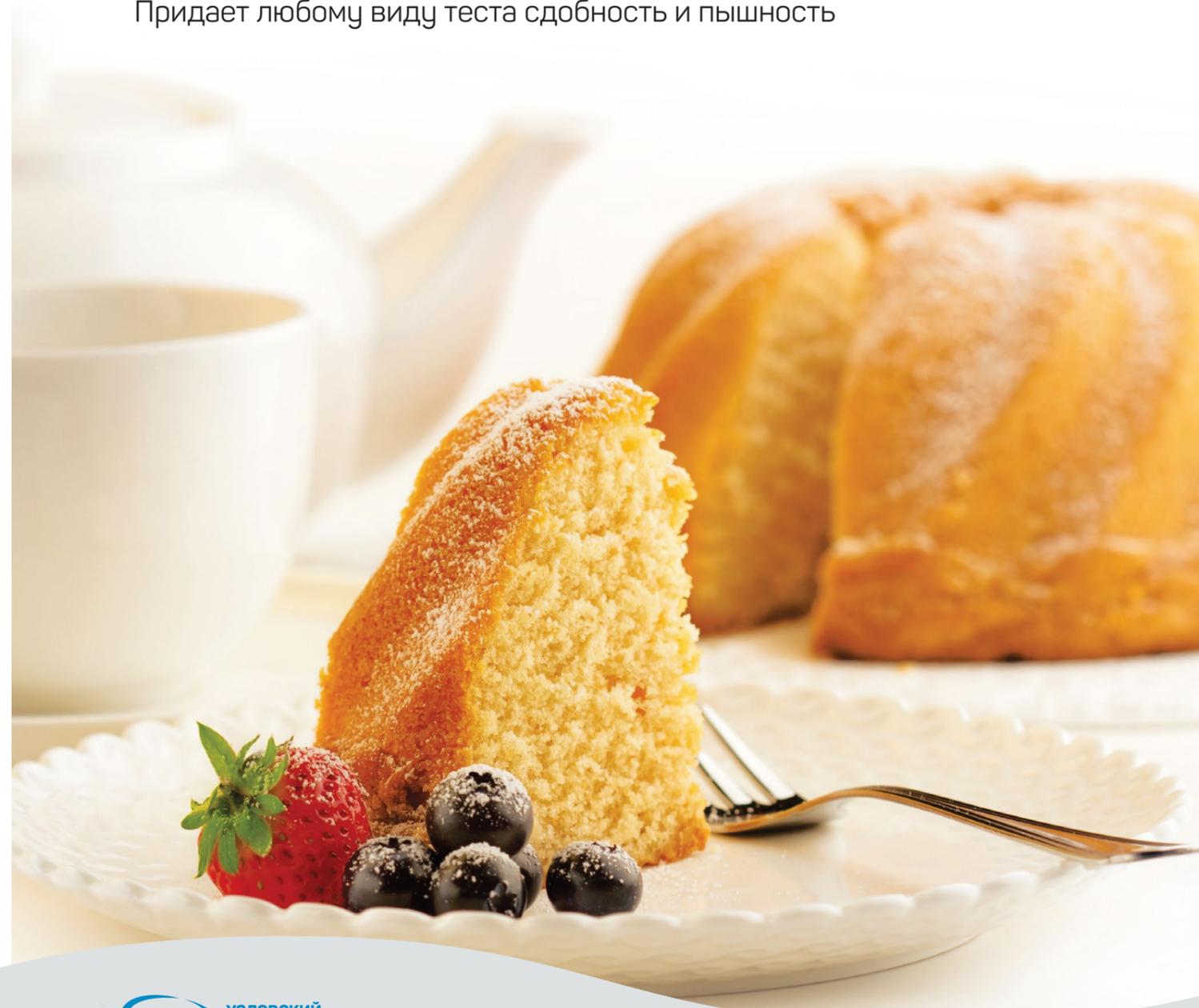


Паспорт

ПАСТА ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «СДОБНАЯ»

Продукты на основе молочного белка и растительных масел

Простой экономичный наполнитель для теста
Придает любому виду теста сдобность и пышность



О ПРОДУКТЕ:

Рекомендуем использовать:

- Для любого вида теста от хлебобулочного до кондитерского

Возможно использовать:

- Сметанные соусы
- Сметанник
- Заливной крем (при добавлении растительных сливок)

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

Не рекомендуем использовать:

- Термостабильные изделия
- Для взбивания

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



БИСКВИТНОЕ



КЕКСОВОЕ



ПЕСОЧНОЕ

- Благоприятствует формированию нежного мякиша с хорошо развитой мелкой пористостью
- Способствует увеличению срока свежести
- Тесто дольше сохраняет пышность
- Придает тесту сдобность

Приятный кисломолочный

ВКУС

КОНСИСТЕНЦИЯ

Однородная в меру вязкая масса с глянцевой поверхностью

От белого до белого с кремовым оттенком

ЦВЕТ

СДОБНАЯ

СРОК ГОДНОСТИ

Срок годности: 30 суток

ХРАНИТЬ ПРИ ТЕМПЕРАТУРЕ

Хранить при температуре 4±2°C

Энергетическая ценность

Энергетическая ценность – 837 кДж
Калорийность – 200 ккал

Физико-химические свойства

белок	(на 100 г)	2 г
жир	(на 100 г)	20 г
углеводы	(на 100 г)	3 г
% влаги		73,5–75,5
pH		4,2–4,6

Состав: молоко обезжиренное, масла растительные, вода питьевая, стабилизатор – Е1422, ароматизатор, консервант – сорбат калия, закваска молочнокислых культур.

БЕЗ СОИ

БЕЗ ЗМЖ

БЕЗ СОМ

МАТРИЦА ЦЕННЫХ СВОЙСТВ ПАСТЫ ПО ТЕХНОЛОГИИ СМЕТАНЫ «СДОБНАЯ»

СВОЙСТВА ПРОДУКТА	ОЦЕНКА СВОЙСТВ ПРОДУКТА	КОММЕНТАРИИ
Взбиваемость	Не предназначен	не увеличивается в объеме при взбивании
Образование колера	равномерное	без образования локальных потемнений
Вязкость	41-46 мПа*с	чем выше значение параметра вязкости, тем более тягучий продукт
Структура продукта при фигурной отсадке	длинная	не предназначен для фигурной отсадки
Связность воды	высокая	не отсекает сыворотку после механического воздействия (сметанник)
Активность воды	0,99 Aw	требуется строгое соблюдение рекомендаций по хранению
Пиковая нагрузка	150–250	характеризует плотность продукта
Миграция жира	отсутствует	т.е. весь жир закрыт (оболочечным материалом + технология производства)
Стабильность продукта при замораживании и дефростации	не предназначен	отсекает сыворотку после дефростации, и уплотняется белковая часть (появляется белковая крупинка)
Когезия	в процессе сбора данных	
Адгезия	высокая	налипает на оборудование
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: паст по технологии сметаны «Воздушная», «Нежная», Сметана ГОСТ 30% и 42%.

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.

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

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

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.