



**СОЮЗСНАБ**

---

# **ПЛАВЛЕННЫЕ СЫРЫ**

СБОРНИК РЕЦЕПТУР

---



## Оглавление

<i>Пастообразный плавленый сыр</i> .....	3
<i>Пастообразный плавленый сырный продукт 45% жир</i> .....	4
<i>Пастообразный плавленый сырный продукт 45% жир</i> .....	5
<i>Пастообразный плавленый сыр Чеддер 36% жир</i> .....	6
<i>Пастообразный плавленый сыр Легкий 30% жир</i> .....	7
<i>Пастообразный плавленый сыр Сливочный 50% жир</i> .....	8
<i>Пастообразный плавленый сыр Сливочный 55% жир</i> .....	9
<i>Пастообразный плавленый сыр с Белыми грибами 45% жир</i> .....	10
<i>Пастообразный плавленый сыр с Ветчиной 45% жир</i> .....	11
<i>Пастообразный плавленый сыр с Ветчиной 50% жир</i> .....	12
<i>Пастообразный плавленый сыр с Грибами 50% жир</i> .....	13
<i>Колбасный плавленый сыр</i> .....	14
<i>Колбасный плавленый сыр 30% жир</i> .....	14
<i>Колбасный плавленый сыр 35% жир</i> .....	15
<i>Колбасный плавленый сыр 40% жир</i> .....	16
<i>Колбасный плавленый сырный продукт 40% жир</i> .....	17
<i>Колбасный плавленый сырный продукт 30% жир с Грибами</i> .....	18
<i>Колбасный плавленый сырный продукт 35% жир с Ветчиной</i> .....	19
<i>Колбасный плавленый сырный продукт 35% жир</i> .....	20
<i>Плавленый сыр в слайсах</i> .....	21
<i>Плавленый сыр Сливочный в слайсах 40% жир</i> .....	21
<i>Плавленый сыр Легкий в слайсах 30% жир</i> .....	22
<i>Плавленый сыр с Грибами в слайсах 40% жир</i> .....	23
<i>Плавленый сыр с Ветчиной в слайсах 40% жир</i> .....	24
<i>Плавленый сыр Чеддер в слайсах 40% жир</i> .....	25
<i>Плавленый сыр Сливочный в Треугольниках 45% жир</i> .....	26
<i>Плавленый сыр Лайт в Треугольниках 30% жир</i> .....	27
<i>Плавленый сыр с Ветчиной в Треугольниках 45% жир</i> .....	28
<i>Плавленый сыр с Грибами в Треугольниках 45 % жир</i> .....	29

# Пастообразный плавленый сыр

## Пастообразный плавленый сырный продукт 50% жир

Рецептура 4 Сыра (на базе только сухих ингредиентов)

Ингредиенты	Количество в %
Казеин сычужный 90 Mesh	1,2
Заменитель молочного жира	20,05
Крупа манная	0,5
Сухое молоко	11,0
Гелеон 201 М	0,2
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,5
Соль пищевая	0,8
Четыре сыра 10.05.354	0,25
Лимонная кислота	0,3
Молочный белок Solmiko 80	3,29
Краситель бета-каротин	0,05
Всего воды, включая конденсат	59,0
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	224/927	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	20,0	
Жир в сухом вещества %	50,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 70 руб./кг
Белок %	7,5	
pH	5,8-5,9	

### Технология производства

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
2. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, ЗМЖ, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
5. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
8. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

# Пастообразный плавленый сырный продукт 45% жир

Рецептура сырный продукт 45%

Ингредиенты	Количество в %
Творожный продукт 30% жир	22,8
Творог 0% жир	8,0
Заменитель молочного жира	11,82
СОМ	4,5
Сыворотка молочная сухая	10,0
Гелеон 807 С	0,25
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,5
Соль пищевая	0,5
Пармезан 100340008	0,15
Лимонная кислота	0,2
Бета-каротин	0,05
Всего воды, включая конденсат	38,63
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

## Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	204/845	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	18,0	
Жир в сухом веществе %	45,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 84,0 руб./кг
Белок %	7,0	
pH	5,8-5,9	

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
2. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, ЗМЖ, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
5. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
8. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

## Пастообразный плавленый сырный продукт 45% жир

### Рецептура сырный продукт 45%

Ингредиенты	Количество в %
Сырный продукт 50% жир	15,3
Обезжиренный сыр 0% жир	4,0
Заменитель молочного жира	13,7
СОМ	10,0
Сыворотка молочная сухая	3,0
Гелеон 806 С	0,25
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,2
Соль пищевая	0,2
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	50,2
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

### Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	210/870	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	18,0	
Жир в сухом вещества %	45,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 87,0 руб./кг
Белок %	8,6	
pH	5,8-5,9	

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
2. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, ЗМЖ, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
5. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
8. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

# Пастообразный плавленый сыр Чеддер 36% жир

Рецептура плавленого сыра 36%

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	15,68
Сыр обезжиренный 0%	6,0
Масло сливочное 82,5%	10,24
Сухое обезжиренное молоко	12,0
Гелеон 806 С	0,2
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,3
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,2
Лимонная кислота	0,25
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,2
Всего воды, включая конденсат	52,53
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	165/687	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	35,0	
Жир %	12,6	
Жир в сухом вещества %	36,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 135 руб./кг
Белок %	9,5	
pH	5,8-5,9	

## Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
1. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
2. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
3. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
4. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
5. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
6. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
7. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

# Пастообразный плавленый сыр Легкий 30% жир

Рецептура плавленого сыра 30%

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	12,75
Творог 0%	12,0
Масло сливочное 82,5%	8,5
Сухое обезжиренное молоко	14,2
Гелеон 806 С	0,2
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
Лимонная кислота	0,25
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
Всего воды, включая конденсат	49,0
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	147/610	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	35,0	
Жир %	10,5	
Жир в сухом вещества %	30,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 135 руб./кг
Белок %	9,5	
pH	5,8-5,9	

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
2. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
2. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
3. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
4. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
5. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
6. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
7. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

# Пастообразный плавленый сыр Сливочный 50% жир

Рецептура плавленого сыра Сливочный 50%

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	16,59
Сыр обезжиренный 0%жир	6,0
Масло сливочное 82,5%	20,12
Сухое обезжиренное молоко	10,0
Гелеон 806 С	0,2
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Лимонная кислота	0,25
Всего воды, включая конденсат	43,84
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	241/998	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	21,0	
Жир в сухом вещества %	50,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 186 руб./кг
Белок %	9,5	
pH	5,8-5,9	

## Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
3. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
2. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
3. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
4. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
5. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
6. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
7. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.
- 8.



## Пастообразный плавленый сыр Сливочный 55% жир

Рецептура плавленого сыра Сливочный 55%

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	15,68
Сыр обезжиренный 0%жир	5,87
Масло сливочное 82,5%	24,3
Сухое обезжиренное молоко	9,0
Гелеон 806 С	0,2
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Лимонная кислота	0,25
Всего воды, включая конденсат	41,7
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	268/1108	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	44,0	
Жир %	24,2	
Жир в сухом вещества %	55,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 186 руб./кг
Белок %	9,0	
pH	5,8-5,9	

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
4. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
2. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
3. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
4. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
5. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
6. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
7. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

## Пастообразный плавленый сыр с Белыми грибами 45% жир

Рецептура плавленого сыра с грибами 45%

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	15,8
Творог 9,0%	6,0
Масло сливочное 82,5%	16,1
Сухое обезжиренное молоко	13,0
Гелеон 806 С	0,25
Соль плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0
Лимонная кислота	0,25
Всего воды, включая конденсат	45,8
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	212/879	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	18,0	
Жир в сухом вещества %	45,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 162 руб./кг
Белок %	9,0	
pH	5,8-5,9	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
2. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
5. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Начинку грибную Денфрут Грибы белые N 826.29 добавляем в котел-плавитель в конце варки при температуре 90°C, включить ножи на минимальные обороты на 30 сек.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C.
9. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

# Пастообразный плавленый сыр с Ветчиной 45% жир

## Рецептура плавленого сыра с Ветчиной 45%

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	16,33
Сыр обезжиренный 0%жир	4,0
Масло сливочное 82,5%	16,57
Сухое обезжиренное молоко	12,0
Гелеон 806 С	0,25
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
Ароматизатор Ветчина с сыром 163 С	0,2
Наполнитель ветчина (пластины или кубик 3 мм*4 мм)	2,5
Лимонная кислота	0,25
Всего воды, включая конденсат	47,6
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

## Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	214/887	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	18,0	
Жир в сухом вещества %	45,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 170 руб./кг
Белок %	9,5	
pH	5,8-5,9	

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
2. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
5. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Наполнитель Ветчина добавляем в котел-плавитель в конце варки и перемешиваем с помощью ножей на минимальной скорости 45 сек.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
9. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

# Пастообразный плавленый сыр с Ветчиной 50% жир

Рецептура плавленого сыра с Ветчиной 50%

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	16,59
Сыр обезжиренный 0%жир	6,0
Масло сливочное 82,5%	20,12
Сухое обезжиренное молоко	10,0
Гелеон 806 С	0,2
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
Ароматизатор Ветчина с сыром 163 С	0,2
Наполнитель ветчина (пластины или кубик 3 мм*4 мм)	2,5
Лимонная кислота	0,25
Всего воды, включая конденсат	43,84
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	241/998	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	21,0	
Жир в сухом вещества %	50,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 186 руб./кг
Белок %	9,5	
pH	5,8-5,9	

## Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая«ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками)Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
2. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
5. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреваем до температуры 92-95°C.
6. Наполнитель Ветчина добавляем в котел-плавитель в конце варки и перемешиваем с помощью ножей на минимальной скорости 45 сек.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
9. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

## Пастообразный плавленый сыр с Грибами 50% жир

Рецептура плавленого сыра с Грибами 50%

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	20,84
Сыр обезжиренный 0%жир	4,0
Масло сливочное 82,5%	18,8
Сухое обезжиренное молоко	9,0
Гелеон 806 С	0,2
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
«ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	43,36
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	241/998	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	21,0	
Жир в сухом вещества %	50,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 186 руб./кг
Белок %	9,5	
pH	5,8-5,9	

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Креветка Del'Ar 10.05.053	0,35
ВАД Лосось Del'Ar 10.05.003	0,40
«Грибы со сметаной 10.05.274 (+caps)»	0,8
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,15
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках или резать на куски 2-3 см.
2. В котел-плавитель по типу Stephan или его аналог сначала засыпать измельченный сыр, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (800–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C. Внимание! Рецепт рассчитан для производства с прямой подачи пара в продукт.
5. Варку производим при скорости ножей 1500 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Наполнитель Ветчина добавляем в котел-плавитель в конце варки и перемешиваем с помощью ножей на минимальной скорости 45 сек.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовку продукта производим при температуре не менее 70°C
9. После фасовки продукт необходимо охладить в камерах охлаждения до 6-8°C и только после этого упаковывать в гофра-ящики.

# Колбасный плавленый сыр

## Колбасный плавленый сыр 30% жир

Рецептура плавленого колбасного сыра 30% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр полутвердый жирный 50%	28,0
Сыр обезжиренный 0%	18,0
Масло сливочное 82,5%	5,33
Крахмал Colflo 67	3,0
Гелеон 806 С	0,6
СОМ	8,8
Денфос 12 Р1	0,15
Соль-плавитель Денфос 38 ВL	1,8
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Всего воды, включая конденсат	34,16
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

### Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	195/815	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	12,6	
Жир в сухом вещества %	30,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 188 руб./кг
Белок %	15,5	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,25
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,15
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченный сыр, творог, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Перемешивать массу при температуре 70°C в течение 1 минуты при обороте ножей 3000 об/мин.
6. После перемешивания на высоких скоростях при обороте ножей 1500 об/мин массу нагреть до температуры 92-95 °С.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовка в газопроницаемую пленку в виде батонов.
9. Батоны подвесить на специальные стеллажи и направить в камеру охлаждения.
10. После охлаждения продукт передаем на копчение.
11. Процесс копчения при температуре 65-75°C и относительной влажности воздуха в камере 75-85%. Время копчения составляет 2-5 часов и зависит от выбранных режимов копчения и степени газопроницаемости упаковочного материала.
12. Остывшие батоны упаковывают в термоусадочную пленку или парафинируют. Далее упаковывают в гофротару и направляют в холодильные камеры для остывания до температуры 4±2°C.

# Колбасный плавленый сыр 35% жир

Рецептура плавленого колбасного сыра 35% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр полутвердый жирный 50%	26,38
Сыр обезжиренный 0%	18,0
Масло сливочное 82,5%	8,21
Крахмал Colflo 67	3,0
Гелеон 806 С	0,6
СОМ	7,0
Денфос 12 PI	0,15
Соль-плавитель Денфос 38 BL	1,8
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,2
Всего воды, включая конденсат	34,44
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

## Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	210/875	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	14,68	
Жир в сухом вещества %	35,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 191 руб./кг
Белок %	14,5	
pH	5,6	

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,25
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,2
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченный сыр, творог, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Перемешивать массу при температуре 70°C в течение 1 минуты при обороте ножей 3000 об/мин.
6. После перемешивания на высоких скоростях при обороте ножей 1500 об/мин массу нагреть до температуры 92-95 °С.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовка в газопроницаемую пленку в виде батончиков.
9. Батончики подвесить на специальные стеллажи и направить в камеру охлаждения.
10. После охлаждения продукт передаем на копчение.
11. Процесс копчения при температуре 65-75°C и относительной влажности воздуха в камере 75-85%. Время копчения составляет 2-5 часов и зависит от выбранных режимов копчения и степени газопроницаемости упаковочного материала.
12. Остывшие батончики упаковывают в термоусадочную пленку или парафинируют. Далее упаковывают в гофротару и направляют в холодильные камеры для остывания до температуры 4±2°C.

# Колбасный плавленый сыр 40% жир

## Рецептура плавленого колбасного сыра 40% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр полутвердый жирный 50%	28,0
Сыр обезжиренный 0%	14,0
Творог 9,0% жир	8,0
Масло сливочное 82,5%	9,55
Крахмал Colflo 67	1,5
Гелеон 806 С	0,8
СОМ	6,0
Соль-плавитель Денфос 120	1,8
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	29,83
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

## Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	229/953	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	16,8	
Жир в сухом вещества %	40,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 213 руб./кг
Белок %	14,5	
pH	5,6	

## Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,25
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,2
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченный сыр, творог, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Перемешивать массу при температуре 70°C в течение 1 минуты при обороте ножей 3000 об/мин.
6. После перемешивания на высоких скоростях при обороте ножей 1500 об/мин массу нагреть до температуры 92-95 °С.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовка в газопроницаемую пленку в виде батончиков.
9. Батончики повесить на специальные стеллажи и направить в камеру охлаждения.
10. После охлаждения продукт передаем на копчение.
11. Процесс копчения при температуре 65-75°C и относительной влажности воздуха в камере 75-85%. Время копчения составляет 2-5 часов и зависит от выбранных режимов копчения и степени газопроницаемости упаковочного материала.
12. Остывшие батончики упаковывают в термоусадочную пленку или парафинируют. Далее упаковывают в гофротару и направляют в холодильные камеры для остывания до температуры 4±2°C.



# Колбасный плавленый сырный продукт 40% жир

Рецептура плавленого колбасного сырного продукта 40% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сычужный сырный продукт 45% жир	19,37
Сыр обезжиренный 0%	12,0
Творог 9,0% жир	30,0
ЗМЖ заменитель молочного жира	9,32
Крахмал Colflo 67	2,0
Гелеон 806 С	0,6
СОМ	6,0
Соль-плавитель Денфос 120	1,8
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,25
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	18,46
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

## Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	219/911	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	16,8	
Жир в сухом вещества %	40,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 163 руб./кг
Белок %	14,5	
pH	5,6	

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,25
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,2
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченный сыр, творог, ЗМЖ, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Перемешивать массу при температуре 70°C в течение 1 минуты при обороте ножей 3000 об/мин.
6. После перемешивания на высоких скоростях при обороте ножей 1500 об/мин массу нагреть до температуры 92-95 °С.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовка в газопроницаемую пленку в виде батонов.
9. Батоны подвесить на специальные стеллажи и направить в камеру охлаждения.
10. После охлаждения продукт передаем на копчение.
11. Процесс копчения при температуре 65-75°C и относительной влажности воздуха в камере 75-85%. Время копчения составляет 2-5 часов и зависит от выбранных режимов копчения и степени газопроницаемости упаковочного материала.
12. Остывшие батоны упаковывают в термоусадочную пленку или парафинируют. Далее упаковывают в гофротару и направляют в холодильные камеры для остывания до температуры 4±2°C.

# Колбасный плавленый сырный продукт 30% жир с Грибами

Рецептура плавленого колбасного сырного продукта 30% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сычужный сырный продукт 45% жир	22,0
Творог 0%	18,0
Творог 9,0% жир	20,0
ЗМЖ заменитель молочного жира	4,62
Крахмал Colflo 67	2,0
Гелеон 806 С	0,6
Сыворотка сухая	8,0
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,9
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	22,08
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	174/725	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	12,0	
Жир в сухом вещества %	40,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 153 руб./кг
Белок %	11,5	
pH	5,6	

## Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,25
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,2
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченный сыр, творог, ЗМЖ, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Перемешивать массу при температуре 70°C в течение 1 минуты при обороте ножей 3000 об/мин.
6. После перемешивания на высоких скоростях при обороте ножей 1500 об/мин массу нагреть до температуры 92-95°C.
7. Начинку Денфрут Грибы белые N 826.29 добавляем в котел-плавитель в конце варки при температуре 90°C, включить ножи на минимальные обороты на 30 сек.
8. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
9. Фасовка в газопроницаемую пленку в виде батончиков.
10. Батончики повесить на специальные стеллажи и направить в камеру охлаждения.
11. После охлаждения продукт передаем на копчение.
12. Процесс копчения при температуре 65-75°C и относительной влажности воздуха в камере 75-85%. Время копчения составляет 2-5 часов и зависит от выбранных режимов копчения и степени газопроницаемости упаковочного материала.
13. Остывшие батончики упаковывают в термоусадочную пленку или парафинируют. Далее упаковывают в гофротару и направляют в холодильные камеры для остывания до температуры 4±2°C.

## Колбасный плавленый сырный продукт 35% жир с Ветчиной

Рецептура плавленого колбасного сырного продукта 35% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сычужный сырный продукт 45% жир	19,5
Творог 0%	16,0
Творог 9,0% жир	19,46
ЗМЖ заменитель молочного жира	7,3
Крахмал Colflo 67	2,0
Гелеон 806 С	0,6
Сыворотка сухая	8,0
Соль-плавитель Денфос 120	1,6
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
Наполнитель Ветчина	2,5
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	25,11
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	174/725	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	14,0	
Жир в сухом вещества %	35,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 153 руб./кг
Белок %	11,0	
pH	5,6	

Другие вкусы	
Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,25
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,2
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченный сыр, творог, ЗМЖ, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Перемешивать массу при температуре 70°C в течение 1 минуты при обороте ножей 3000 об/мин.
6. После перемешивания на высоких скоростях при обороте ножей 1500 об/мин массу нагреть до температуры 92-95°C.
7. Наполнитель Ветчина добавить в конце варки, перемешать 45 сек на минимальных скоростях ножей.
8. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
9. Фасовка в газопроницаемую пленку в виде батонов.
10. Батоны подвесить на специальные стеллажи и направить в камеру охлаждения.
11. После охлаждения продукт передаем на копчение.
12. Процесс копчения при температуре 65-75°C и относительной влажности воздуха в камере 75-85%. Время копчения составляет 2-5 часов и зависит от выбранных режимов копчения и степени газопроницаемости упаковочного материала.
13. Остывшие батоны упаковывают в термоусадочную пленку или парафинируют. Далее упаковывают в гофротару и направляют в холодильные камеры для остывания до температуры 4±2°C.

## Колбасный плавленый сырный продукт 35% жир

Рецептура плавленого колбасного сырного продукта 35% жир

Ингредиенты	Количество в %
Творожный продукт 30,0% жир	19,5
ЗМЖ заменитель молочного жира	8,25
Крахмал Colflo 67	1,5
Гелеон 807 С	0,8
Сыворотка сухая	6,0
Соль-плавитель Денфос 120	1,5
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,25
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	48,0
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

### Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	172/714	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	14,0	
Жир в сухом вещества %	35,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 64 руб./кг
Белок %	3,5	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,25
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,2
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,45
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,5
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченный сыр, творог, ЗМЖ, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Перемешивать массу при температуре 70°C в течение 1 минуты при обороте ножей 3000 об/мин.
6. После перемешивания на высоких скоростях при обороте ножей 1500 об/мин массу нагреть до температуры 92-95°C.
7. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
8. Фасовка в газопроницаемую пленку в виде батонов.
9. Батоны подвесить на специальные стеллажи и направить в камеру охлаждения.
10. После охлаждения продукт передаем на копчение.
11. Процесс копчения при температуре 65-75°C и относительной влажности воздуха в камере 75-85%. Время копчения составляет 2-5 часов и зависит от выбранных режимов копчения и степени газопроницаемости упаковочного материала.
12. Остывшие батоны упаковывают в термоусадочную пленку или парафинируют. Далее упаковывают в гофротару и направляют в холодильные камеры для остывания до температуры 4±2°C.

# Плавленный сыр в слайсах

## Плавленный сыр Сливочный в слайсах 40% жир

Рецептура плавленого сыра в слайсах 40% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	16,3
Сыр обезжиренный 0%	4,0
Масло сливочное 82,5%	15,15
Сухое обезжиренное молоко	11,0
Казеин сычужный 90 mesh	4,0
Гелеон 806 С	0,9
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
«Сыр Пармезан DEL'AR® 1034008»	0,3
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	45,15
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

### Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	220/916	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	16,8	
Жир в сухом вещества %	40,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 186 руб./кг
Белок %	12,3	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	8,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в пленку в виде слайсов, в момент фасовки продукт проходит этап шокового охлаждения в холодной воде при температуре 2-4°C.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°C.

## Плавленный сыр Легкий в слайсах 30% жир

Рецептура плавленого сыра в слайсах 30% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	17,4
Сыр обезжиренный 0%	8,0
Масло сивочное 82,5%	9,0
Сухое обезжиренное молоко	11,0
Казеин сычужный 90 mesh	5,0
Гелеон 806 С	0,9
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,2
Соль пищевая	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Лимонная кислота	0,3
Всего воды, включая конденсат	45,0
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

**Пищевая ценность 100 г продукта:**

Энергетическая ценность, ккал/КДж	186/776	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	12,0	
Жир в сухом вещества %	30,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 180 руб./кг
Белок %	14,5	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в пленку в виде слайсов, в момент фасовки продукт проходит этап шокового охлаждения в холодной воде при температуре 2-4°C.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°C.

## Плавленный сыр с Грибами в слайсах 40% жир

Рецептура плавленого сыра в слайсах 40% жир с Грибами

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	15,0
Сыр обезжиренный 0%	4,0
Масло сливочное 82,5%	15,5
Сухое обезжиренное молоко	11,0
Казеин сычужный 90 mesh	4,0
Гелеон 806 С	0,9
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	41,1
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

**Пищевая ценность 100 г продукта:**

Энергетическая ценность, ккал/КДж	219/911	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	16,8	
Жир в сухом вещества %	40,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 190 руб./кг
Белок %	12,0	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в пленку в виде слайсов, в момент фасовки продукт проходит этап шокового охлаждения в холодной воде при температуре 2-4°C.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°C.

## Плавленый сыр с Ветчиной в слайсах 40% жир

Рецептура плавленого сыра в слайсах 40% жир с Ветчиной

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	16,2
Сыр обезжиренный 0%	4,0
Масло сливочное 82,5%	15,0
Сухое обезжиренное молоко	11,0
Казеин сычужный 90 mesh	4,0
Гелеон 806 С	0,9
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
Наполнитель Ветчина	2,5
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	45,15
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

**Пищевая ценность 100 г продукта:**

Энергетическая ценность, ккал/КДж	219/911	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	16,8	
Жир в сухом вещества %	40,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 198 руб./кг
Белок %	12,0	
рН	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	5,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в пленку в виде слайсов, в момент фасовки продукт проходит этап шокового охлаждения в холодной воде при температуре 2-4°C.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°C.



## Плавленный сыр Чеддер в слайсах 40% жир

Рецептура плавленого сыра в слайсах 40% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	16,0
Сыр обезжиренный 0%	4,0
Масло сливочное 82,5%	15,15
Сухое обезжиренное молоко	11,0
Казеин сычужный 90 mesh	4,0
Гелеон 806 С	0,9
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,0
Соль пищевая	0,2
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
Лимонная кислота	0,2
Краситель Бета Карротин	0,05
Всего воды, включая конденсат	45,20
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	220/916	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	42,0	
Жир %	16,8	
Жир в сухом вещества %	40,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 186 руб./кг
Белок %	12,3	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	8,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°С.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°С.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в пленку в виде слайсов, в момент фасовки продукт проходит этап шокового охлаждения в холодной воде при температуре 2-4°С.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°С.

## Плавленный сыр Сливочный в Треугольниках 45% жир

Рецептура плавленого сыра в треугольниках 45% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	17,8
Сыр обезжиренный 0%	4,0
Масло сливочное 82,5%	15,5
Сухое обезжиренное молоко	10,0
Казеин сычужный 90 mesh	1,5
Гелеон 806 С	0,5
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,5
Соль пищевая	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,15
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	46,85
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	196/811	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	18,0	
Жир в сухом веществе %	45,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 171 руб./кг
Белок %	10,0	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	8,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°С.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°С.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в треуголках в фольгированной упаковке. После фасовки продукт укладывается в сетчатые ящики и передается на охлаждение. Необходимо охладить до 8-10°С в течение 2 часов.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°С.

## Плавленный сыр Лайт в Треугольниках 30% жир

Рецептура плавленого сыра в треугольниках 30% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	15,81
Сыр обезжиренный 0%	12,0
Масло сливочное 82,5%	7,14
Сухое обезжиренное молоко	10,0
Казеин сычужный 90 mesh	1,5
Гелеон 806 С	0,5
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,5
Соль пищевая	0,2
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	49,2
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	155/688	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	35,0	
Жир %	10,55	
Жир в сухом вещества %	30,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 145 руб./кг
Белок %	12,5	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	8,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в треуголках в фольгированной упаковке. После фасовки продукт укладывается в сетчатые ящики и передается на охлаждение. Необходимо охладить до 8-10°C в течение 2 часов.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°C.

## Плавленный сыр с Ветчиной в Треугольниках 45% жир

Рецептура плавленого сыра в треугольниках 45% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	17,8
Сыр обезжиренный 0%	4,0
Масло сливочное 82,5%	15,5
Сухое обезжиренное молоко	10,0
Казеин сычужный 90 mesh	1,5
Гелеон 806 С	0,5
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,5
Соль пищевая	0,2
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,2
Наполнитель Ветчина	2,5
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	46,80
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

### Пищевая ценность 100 г продукта

Энергетическая ценность, ккал/КДж	196/811	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	18,0	
Жир в сухом вещества %	45,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 171 руб./кг
Белок %	10,0	
pH	5,6	

### Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	8,0

### Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в треуголках в фольгированной упаковке. После фасовки продукт укладывается в сетчатые ящики и передается на охлаждение. Необходимо охладить до 8-10°C в течение 2 часов.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°C.

# Плавленный сыр с Грибами в Треугольниках 45 % жир

Рецептура плавленого сыра в треугольниках 45% жир

Ингредиенты	Количество в %
Сыр Российский 45% жир	17,0
Сыр обезжиренный 0%	3,0
Масло сливочное 82,5%	15,61
Сухое обезжиренное молоко	10,0
Казеин сычужный 90 mesh	1,5
Гелеон 806 С	0,5
Соль-плавитель Денфос 76 SL	1,8
Крахмал COLFLO 67	1,5
Соль пищевая	0,2
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Лимонная кислота	0,2
Всего воды, включая конденсат	47,8
<b>ИТОГО</b>	<b>100%</b>

## Пищевая ценность 100 г продукта:

Энергетическая ценность, ккал/КДж	220/913	Срок годности продукта в упаковке 150 суток.
Сухие вещества %	40,0	
Жир %	18,0	
Жир в сухом вещества %	45,0	Сырьевая себестоимость (ориентировочная): 145 руб./кг
Белок %	9,5	
pH	5,6	

## Другие вкусы

Наименование	В %
ВАД Сыр (тип Чеддер) Del'Ar 10.05.351V	0,3
ВАД Сыр Del'Ar 10.05.350	0,3
ВАД Четыре сыра Del'Ar 10.05.354	0,2
Ароматизатор пищевой «Сыр Пармезан DEL'AR® 100340008»	0,3
Добавка пищевая комплексная вкусоароматическая «ГРИБЫ (жареные с кусочками) DEL'AR® 10.05.272 С»	0,8
Ароматизатор Ветчина с сыром DEL'AR 10.06.163 С	0,25
ВАД Бекон Del'Ar 10.05.168	0,5
ВАД Бекон (с кусочками) Del'Ar 10.05.168 К	0,65
Начинка грибная Денфрут Грибы белые N 826.29	8,0

## Технология

1. Перед плавлением сыр измельчить на специальных волчках.
2. В котел-плавитель сначала засыпать измельченное сырье, сливочное масло, затем все сухие компоненты и воду.
3. Перемешивать в течение 2-3 мин при обороте ножей 1500 об/мин.
4. Включить нагрев с помощью прямой подачи пара и вакуумную систему (820–850 мбар), вакуум выключить при температуре 80°C.
5. Варку производим при обороте ножей 3000 об/мин, массу нагреть до температуры 92-95°C.
6. Массу слить в промежуточную ёмкость и направить в бункер фасовочного автомата.
7. Продукт фасуется в треуголках в фольгированной упаковке. После фасовки продукт укладывается в сетчатые ящики и передается на охлаждение. Необходимо охладить до 8-10°C в течение 2 часов.
8. После охлаждения продукт необходимо упаковывать в групповой упаковки и транспортировать на склад хранения при температуре 4-6°C.

Отдел продаж Центрального офиса  
**+7 (495) 937- 87- 37**

Центральный офис группы компаний «**СОЮЗНАБ**»  
143405, Московская область, г. Красногорск,  
Ильинский тупик, д.6

Тел.: многоканальный  
email: [mail@ssnab.ru](mailto:mail@ssnab.ru)

+7 (495) 937-87-37  
[www.ssnab.ru](http://www.ssnab.ru)

Региональные офисы в России и  
странах ближнего зарубежья: на сайте [www.ssnab.ru](http://www.ssnab.ru)  
в разделе «Контакты»