

KÜLMUTATUD KOHUPIIMAKOOK

Külmutatud kohupiimakook säilitab täielikult oma maitse, konsistentsi ja välimuse ka peale ülessulamist. Sellepärast on seda hea valmistada väikeste kohvikute ja teiste söögikohtade jaoks, kus seda saab säilitada sügavkülmas ja väikeste kogustena siis sulatada. Sulab ruttu ja ongi kõige maitsvam külmalt.

Kogus	Ühik	Koostisained	Kilo/liitri Hind €	Summa
		Koogi põhi		
1,00	kg	nisujahu	1,75	1,75
0,40	kg	või	7,30	2,92
0,40	kg	fariinisuhkur	2,16	0,86
4	tükk	muna	0,15 tükk	0,60
		koogi täidis		
24	tükk	muna	0,15 tükk	3,60
2,00	kg	kohupiim	3,20	6,40
1,60	kg	jogurt	1,50	1,60
0,20	kg	sidrunimahla ja sidruni riivitud koor (mahe)	0,30 tükk	0,50
1,60	kg	suhkur	1,20	1,92
0,10	kg	maisitärklis	2,73	0,27
				20,42

Väljatulek – 7,4kg, 4 kooki, iga kook 1,85kg

Valmistamisjuhend

1. Pane või toatemperatuurini soojenema. Määri koogivormid võiga ja soojenda ahi 180C.
2. Pane kõik koogi põhja koostisained kaussi ja sega. Pressi segu koogivormi põhjale. Küpseta 20 minutit.
3. Klopi muna lahti ja lisa sellele vedelad koostisained. Sega. Lisaks sega omaette kuivained. Sega mõlemad segud kokku ja vala koogialusele. Küpseta ahjus 180C juures 45 minutit. Võta ahjust ja jahuta. Pakenda ja sügavkülmuta. Serveerimiseks sulata kook toatemperatuuril.

Säilitustingimused ja aeg – Hoida sügavkülmas kuni 3 kuud

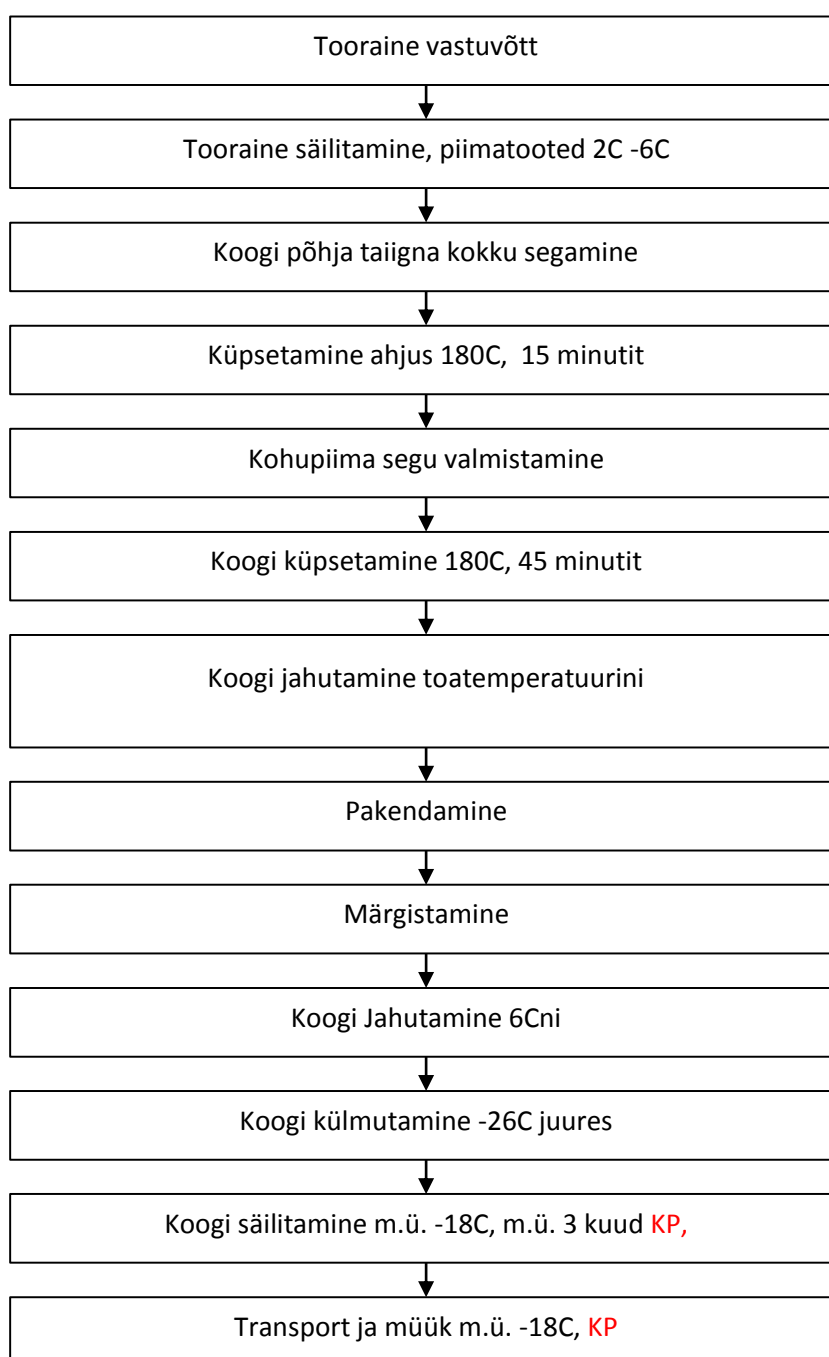
Hinna kalkulatsioon

ühe koogi omahind

Tooraine	20,42 jagada 4 koogi vahel	5,10
----------	----------------------------	------

Taara	Paberist karp kaanega	0,20
Etikett	Kujundatud etiketi väljatrüki hind	0,25
Töötasu	1h x 3,00€ = 3,00 pluss sots. maks 0,99, kokku 3,99 jagada 4 koogiga	1,00
Muud kulud	Elekter – 2€ , üldkulu 1€ 3,00 jagada 4 koogiga	0,75
Kilo hind – 3,95€		7,30€

Tehnoloogiline skeem: külmutatud kohupiimakook



Külmutatud kohupiimakook

1 Tehniline kirjeldus

1.1 Toote koostis

Põhi: või, fariinisuhkur, muna, jahu

Täidis: kohupiim, hapukoor, muna, sidrunimahl, tuhksuhkur, kartulijahu. Iga tootja võib retseptis olevad kogused määrata vastavalt soovile, aga see ei tohi eirata tehnoloogilise skeemi põhipunkte ja ohtude analüüsi kriitilisi kontrollpunkte.

1.2 Tooraine iseloomustus

Tooraine on ostetud poest (suhkur, kohupiim, hapukoor, või, puuviljamahl) ja turult või taludest. Toorainete kvaliteedi eest vastutab müüja.

1.3 Toote omadused

Organoleptilised: koogil on tihke konsistentsiga põhi, mida katab kreemjas kohupiima-hapukoore- munasegu. Kate on õhuline ja kohev ning magusa maitsega.

Mikrobioloogilised: Säilivusaja määramiseks teostatakse kestvuskatsed, kus määratakse järgnevate mikroorganismide olemasolu toidus:

-Listeria monocytogenes 0 [cfu/g]

- Aeroobsed mikroorganismid $<10^4$ [cfu/g]

-Staphylococcus aureus < 10 [cfu/g]

- hallitusseened < 10² [cfu/g]

- pärmseened < 10² [cfu/g]

1.4 Tehnoloogilised võtted

Küpsetamine ahjus, külmutamine sügavkülmikus.

1.5 Nõuetekohasuse hindamise meetodid

Meelelisel tunnetusel põhinev hindamine: välimus ja maitse (*tootja hindab ise*) iga partii puhul.

1.6 Pakendamine

Koogitükid pakendatakse plast- või pappkarpidesse kaantega.

1.7 Vedu

Valmistoodangut säilitatakse sügavkülmikus. Transportimisel kasutatakse selleks varustatud spetsiaalset autot või termoskasti, kus on tagatud toote säilumine külmununa.

1.8 Märgistamine

Iga pakendatud koogitüki peal on kleebis vajaliku informatsiooniga.

Külmutatud kohupiimakook

Koostis: küpsised, suhkur, kohupiim, hapukoor, või.

Kogus: g

Valmistaja:

Parim enne:

Toode säilib sügavkülmas.

EE-VTA (Veterinaar ja Toiduameti kood)

Toodet säilitada sügavkülmas.

1 Tootmisprotsessi etappide kirjeldus

1.1 Toorainete ostmine

Tooraine ostetakse lähedalasuvast poest, talunikelt või koogivalmistaja enda aiast (juhul, kui kasutatakse marju). Viimasel juhul tuleb koogivalmistajal isiklikult tooraine värskuse ja kvaliteedi eest vastutada. Kõikide ostutehingute puhul võetakse müügikohast saateleht, et hilisemate kaebuste korral oleks võimalik jälgida müügiahelat. Jälgitakse, et need oleks võimalikult värsked ja kvaliteetsed. Võib kasutada mahedaid mune, kohupiima, hapukoort, jahu või võid. Sidrunikoore puhul kasutada kindlasti mahesidruneid, kuna tavasidrunite koor on saastatud agrokemikaalidega. Toorained transporditakse töötlemiskohta koogivalmistaja isikliku autoga või lähimast poest jala.

1.2 Koogipõhja taigna valmistamine

Sulatada või toatemperatuurile ja lisada suhkur, segad ühtlaseks massiks. Surutakse eelnevalt võiga määratud koogivormi põhja. Kasutatavad kogused sõltuvad sellest, kui palju kooki soovitakse valmistada. Selle tootmisprotsessi juures tuleb eriti jälgida ruumi, töövahendite ja valmistaja käte hügieenilist puhtust, et vältida toiduainete saastumist.

1.3 Küpsetamine

Ettevalmistatud koogipõhi pannakse eelkuumutatud ahju 165°C kümneks minutiks küpsema. Koogipõhja küpsust kontrollitakse tikutestiga, kui tikk on pärast väljatõmbamist kuiv, siis on koogipõhi valmis. Pärast kümnet minutit eemaldatakse koogipõhi ahjust ja jäetakse selleks ettenähtud kohta (lauale, restile vms) jahtuma. Vajadusel asetatakse jahtuvale koogipõhjale õhuke riie, et kaitsta koogipõhja tolmu ja parasiitide eest. Selle tootmisprotsessi jooksul tuleb eriti jälgida, et koogipõhi saavutaks sobiva küpsuse.

1.4 Kohupiimasegu valmistamine

Kohupiim, hapukoor, puuviljamahl, marjad ja suhkur segatakse mikseri abil või käsitsi ühtlaseks massiks ja valatakse eelküpsetatud jahtunud koogipõhjale, mis on koogivormis.

1.5 Külmutamine

Kook jahtub toatemperatuurini peale ahjust väljavõtmist, pakendatakse ja pannakse sügavkülma. Kui kooke tehakse rohkem kui 1 partii, peab külmutamiseks kasutama ühte, ja säilitamiseks teist sügavkülmikut.. Külmutamisel kasutada maksimaalselt kiiret külmutusrežiimi.

1.6 Serveerimine ja müük

Enne serveerimist hoitakse kooki umbes 15 minutit toatemperatuuril, et koogi tekstuur muutuks pehmemaks. Kook lõigatakse sobivateks tükkideks ja serveeritakse. Soovi korral võib kasutada garneeringut, mille kvaliteeti ja säilivusaega on eelnevalt kontrollitud.

1.7 Pakendi hankimine

Sobiv plastist või kiletatud papist pakend ostetakse hulgilaost või otse tootjalt, kusjuures kontrollitakse, et pakkematerjal oleks sobiv just toiduainete pakendamiseks (vajalik sertifikaat).

1.7.1 Pakendamine

Koogid pakendatakse eelpool kirjeldatud pakendisse ja varustatakse etiketiga, millel on märgitud toote kaal, koostisosad, tootja nimi ja kontaktandmed ning säilivusaeg. Suletud toode säilib sügavkülmas kuni 30 päeva.

2 Ohtude analüüs

Ohtude analüüsi ja ennetavate tegevuste juures eeldame, et töötajatel on olemas tervisetõend, erialased teadmised, nad on läbinud vajaliku hügieenikoolituse ja järgivad hügieeninõudeid.

KP – kontrollpunkt

Tootmisetapp	Oht ja selle põhjused	Ennetusabinõud
1. Toorainete ostmine	Aegunud toorainete kasutamine	Ettevaatlik säilivusaja jälgimine
2. Koogipõhja taigna valmistamine	Määrduvad kööginõude kasutamine	Kööginõude puhtuse kontroll
3. Küpsetamine	Vale temperatuur küpsetusahjus	Ahju regulaarne tehniline kontroll, sobivate kuumakindlate lappide või kinnaste kasutamine ahjuga töötamisel. Korrigeerivad tegevused: küpsemisaja pikendamine, üleküpsenud koogi kõrvaldamine tootmisest
4. Kohupiimasegu valmistamine	Määrduvad kööginõude kasutamine	Kööginõude puhtuse kontroll
5. Külmutamine	Liiga aeglane külmutamine, külmaahela katkemine Vajalik temp vähemalt -18C	Külmutusseadmete regulaarne tehniline kontroll
6. Serveerimine ja müük	Ohtu ei ole	
7. Pakendi hankimine	Ohtu ei ole	
8. Pakendamine	Määrduvad või defektiga karbid	Karpide kontroll, määrduvad või defektiga karpide kõrvaldamine pakendamisel.

