

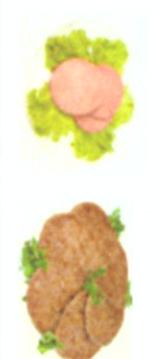
Наименование	котлеты из говядины 45 г				котлеты из говядины 60г		котлеты из говядины 90г		котлеты из говядины 110г	
внешний вид полуфабриката										
Описание	Полуфабрикаты мясные рубленые из 100% говядины, замороженные - округло-приплюснутой формы без разорванных и ломаных краев. Цвет - от темно-красного до светло-розового. Запах и вкус, свойственные доброкачественному мясу.									
Состав	100% говядина НЕ СОДЕРЖИТ ГМО									
Используемое сырье	Замороженное сырьё импортного производства. Охлажденное сырьё российского и белорусского производства.									
Вес замороженного полуфабриката, г	45±1	60±4,5	90±4,5							110 ±4,9
Диаметр, мм	94-102	94-102	112-122							113-119
Толщина, мм	6,5-7,7	7,6-9,8	9,1-10,5							10,85-12,95
Перфорация, мм	1,5 ±1	без перфорации	без перфорации							2,4±0,8 мм
Содержание жира:	не более 26 %									
Условия хранения:	хранить при температуре не выше - 18°С									
Срок годности:	270 суток									
Вес нетто (короба)	13,5 кг ±150г									
Кол-во котлет в коробке, шт	293-305	207-245	142-157							117-128
Потери в процессе приготовления, % (при использовании рекомендованного способа)	не более 25									
Рекомендуемый способ приготовления	приготовленные на контактном гриле, Т верх/низ- 218/177 °С, зазор гриля 0,210", время приготовления 33-40 сек до готовности		приготовленные на контактном гриле, зазор гриля 0,350", Т верх/низ- 218/177 °С, время приготовления 70-76 сек до готовности		приготовленные на контактном гриле, зазор гриля 0,350", Т верх/низ- 218/177 °С, время приготовления 70-78 сек до готовности		приготовленные на контактном гриле, зазор гриля 0,425", Т верх/низ- 218/177 °С, время приготовления от 98 до 110 сек до готовности		приготовленные на контактном гриле, зазор гриля 0,425", Т верх/низ- 218/177 °С, время приготовления от 98 до 110 сек до готовности	

Наименование	Комплеты «Домашние Преміум» 60g	Комплеты «Домашние Преміум» 110 g	Комплеты «Пикантные» 60 g	Комплеты «Пикантные» 90 g
внешний вид полуфабриката				
Описание	Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые - округло-приплюснутый формы без разорванных и ломаных краев. Запах и вкус, свойственные доброкачественному мясу.		Полуфабрикаты мясосодержащие рубленые - округло-приплюснутый формы без разорванных и ломаных краев. Запах и вкус, свойственные доброкачественному мясу.	
Состав	Говядина 60%, жир-сырец говяжий, соевый белок, томатный кетчуп, сухари панировочные, пшеничная клетчатка, специи (лук, чеснок, перец), экстракт черного перца, пищевая соль, декстроза, сахароза, ароматизатор говядины идентичный натуральному; усилитель вкуса: E621. НЕ СОДЕРЖИТ ГМО		Говядина 75%, лук репчатый, жир-сырец говяжий, вода питьевая, молочный белок, сухари панировочные, ароматизатор натуральный (соль пищевая; специи (перец черный, перец чили, лук, тимьян, чеснок); сахар; декстроза, мальтодекстрин; натуральные ароматизаторы анжюислитель E330; экстракты паприки, черного перца, перца чили; загуститель E1450; добавка, препятствующая слеживанию и комкованию E551), пшеничная клетчатка. НЕ СОДЕРЖИТ ГМО	
Используемое сырье	Замороженная говядина импортного производства; сухари панировочные, белок (Россия); специи, ароматизатор говядины, кетчуп (Россия).			
Вес замороженного полуфабриката, g	60±4,5	110±4,9	60±4,5 g	90±4,5
Диаметр, мм	94-102	113-119	94-102	112-122
Толщина, мм	8-10	10,85-12,95	8,7 ±1	9,8±0,8
Перфорация, мм	без перфорации	без перфорации	без перфорации	
Содержание жира:	не более 29,0%			
Условия хранения:	хранить при температуре не выше - 18° С			
Срок годности:	180 суток			
Вес нетто (короба), кг	13,5 кг ±150g			
Кол-во комлет в коробке, шт	207-245	117-128	207-245	142-157
Потери в процессе приготовления, % (при использовании рекомендуемого способа)	не более 20			
Рекомендуемый способ приготовления	приготовлене на контактном гриле, зазор гриля 0,350", Т верх/низ- 218/177°С, время приготовления 70-75 сек до готовности	приготовлене на контактном гриле, зазор гриля 0,425", Т верх/низ- 218/177°С, время приготовления 98-105 сек до готовности	приготовлене на контактном гриле, зазор гриля 0,350", Т верх/низ- 218/177°С, время приготовления 68-75 сек до готовности	

Наименование	Комплеты из говядины 7 оз (200 г)		Комплеты из говядины 180г	Комплеты из говядины 150г	Комплеты свиные со специями «Европейские» 60г
внешний вид полуфабриката					
Описание	Полуфабрикаты мясные рубленые из 100% говядины, замороженные - округло-приплюснутой формы без разорванных и ломаных краев. Цвет - от темно-красного до светло-розового. Запах и вкус, свойственные доброкачественному мясу.				
Состав	100% говядина НЕ СОДЕРЖИТ ГМО				
Используемое сырье	Замороженное сырьё импортного производства. Охлажденное сырьё российского и белорусского производства.				
Вес замороженного полуфабриката, г	198,5±4,25 г	180±2,0г	150±1,7г	60±4,5 г	
Диаметр, мм	123-133	128-136	129-143	94-102	
Толщина, мм	17,5-20,7	14,0-15,8	10,85-12,95	7,6-9,8	
Перфорация, мм	без перфорации				
Содержание жира:	не более 26 %				
Условия хранения:	хранить при температуре - 18°С				
Срок годности:	270 суток				
Вес нетто (короба)	13,5 кг ±150г				
Кол-во комплет в коробке, шт	65-69	74-76	89-91	207-245	
Потери в процессе приготовления, % (при использовании рекомендуемого способа)	не более 40		не более 40	не более 25	не более 25
Рекомендуемый способ приготовления	приготовление без размораживания на открытом гриле при T не менее 180°С до готовности.		приготовление без размораживания на открытом гриле при T не менее 180°С до готовности.		приготовление на контактном гриле, зазор гриля 0,425", T верх/низ- 218/177°С, время приготовления не менее 118сек до готовности.

Наименование	45 г	60г	90г	110 г
внешний вид полуфабриката				
Описание	Полуфабрикаты мясные рубленые из говядины, с добавленным соли и черного молотого перца, замороженные - округло-приплюснутый формы без разорванных и ломаных краев. Цвет - от темно-красного до светло-розового. Запах и вкус, свойственные доброкачественному мясу. Говядина 89%, жир-сырец говяжий, вода питьевая, соль пищевая, перец черный молотый, пищевая добавка «Гуаридан экстракт» Охлажденная говядина российского и белорусского производства Замороженная говядина импортного производства			
Состав	Говядина 89%, жир-сырец говяжий, вода питьевая, соль пищевая, перец черный молотый, пищевая добавка «Гуаридан экстракт»			
Используемое сырье	Охлажденная говядина российского и белорусского производства			
Вес замороженного полуфабриката, г	45±4	60±4,5	90±4,5	110 ±4,9
Диаметр, мм	94-102	94-102	112-122	113-119
Толщина, мм	6,5-7,7	7,6-9,8	9,0-10,5	10,85-12,95
Перфорация, мм	без перфорации	без перфорации	без перфорации	с перфорацией 2,4±0,8 мм
Содержание жира:	не более 28 %			
Условия хранения:	хранить при температуре не выше - 18° С			
Срок годности:	180 суток			
Вес нетто (короба)	13,5 кг ±150г			
Кол-во колл. в коробе, шт	275-329	207-245	142-157	117-128
Потери в процессе приготовления, % (при использовании рекомендованной способа)	не более 30			
Рекомендуемый способ приготовления	приготовлении на контактном гриле, Т верх/низ- 218/177 °С, зазор гриля 0,210" не менее 35 сек до готовности		приготовлении на контактном гриле, зазор гриля 0,350" , Т верх/низ- 218/177 °С, не менее 72сек до готовности	

Наименование	Котлеты из говядины с солью и перцем 150г	Котлеты из говядины с солью и перцем 5,33 oz	Котлеты свино - говяжьи со специями 60г	Котлеты свино - говяжьи со специями 90г
Внешний вид полуфабриката				
Описание	Полуфабрикаты мясные рубленые из говядины, с добавляем соли и черного молотого перца, замороженные - округло-приплюснуттой формы без разорванных и ломаных краев. Цвет - от темно-красного до светло-розового. Запах и вкус, свойственные доброкачественному мясу.			
Состав	Говядина 89%, жир-сырец говяжий, вода питьевая, соль пищевая, перец черный молотый, пищевая добавка «Гуардиан экстракт зеленого чая 20S» (натуральный экстракт зеленого чая, пищевая соль)			
Используемое сырье	Замороженная говядина импортного производства. Охлажденная говядина российского и белорусского производства.			
Вес замороженного полуфабриката, г	150±6,7	150±6,7	60±4,5	90±4,5
Диаметр, мм	129-143	105-115	94-102	112-122
Толщина, мм	10,85-12,95	16-20	7,6-9,8	9,0-10,5
Перфорация, мм	без перфорации			
Содержание жира:	не более 28 %			
Условия хранения:	хранить при температуре - 18°С			
Срок годности:	180 суток			
Вес нетто (короба)	13,5 кг ±150г			
Кол-во котлет в коробе, шт	86-94		207-245	142-157
Потери в процессе приготовления, % (при использовании рекомендуемого способа)	не более 30			
Рекомендуемый способ приготовления	приготовлении на контактном гриле, зазор гриля 0,425", Т верх/низ- 218/177 °С, время приготовления не менее 118сек до готовности.	приготовлении без размораживания на открытом гриле при Т не менее 180°С до готовности	приготовлении на контактном гриле, зазор гриля 0,350", Т верх/низ- 218/177 °С, не менее 70сек до готовности	приготовлении на контактном гриле, зазор гриля 0,350", Т верх/низ- 218/177 °С, не менее 72 сек до готовности

Наименование	Комплеты из говядины 5,33 oz F		Комплеты говяжьи 67g	Комплеты говяжьи 46g	Комплеты говяжьи 4 oz
Внешний вид полуфабриката					
Описание	Полуфабрикаты мясные рубленые из 100% говядины, замороженные - округло-приплюснутой формы без разорванных и ломаных краев. Цвет - от темно-красного до светло-розового. Запах и вкус, свойственные доброкачественному мясу.				
Состав	100% говядина НЕ СОДЕРЖИТ ГМО				
Используемое сырьё	Говядина замороженная импортного производства. Говядина охлажденная российского производства.				
Вес замороженного полуфабриката, г	150±6,7	67±2,0	46±4,1	111,13-114,25	
Диаметр, мм	105-115	115,4-117,5	100-119	139,7-152,4	
Толщина, мм	16-20	6,5-7,7	6-8,6	8,38-9,9	
Перфорация, мм	без перфорации	без перфорации	с перфорацией 1,6-3,2	с перфорацией 1,6-3,2	
Содержание жира:	не более 32%				
Условия хранения:	хранить при температуре - 18 °С				
Срок годности:	180 суток		270 суток		
Вес нетто (короба)	13,5 кг ±150г				
Кол-во комплет в коробе, шт	86-94	195-207	270-322	113-117	
Потери в процессе приготовления, % (при использовании рекомендуемого способа)	не более 30				
Рекомендуемый способ приготовления	приготовление без размораживания на открытом гриле при T не менее 180°C до готовности	приготовление на контактном гриле, T верх/низ- 218/177 °C, зазор гриля 0,240", время приготовления 39-45 сек до готовности	приготовление на гриле Broiler Niесо температура 360°C время приготовления: 1,5 – 2,5 мин	приготовление на гриле Broiler Niесо температура 360°C время приготовления: 2 – 3 мин	

Наименование	Котлетки из говядины 47г		
Внешний вид полуфабриката	 		
Описание	Полуфабрикаты мясные рубленые из 100% говядины, замороженные - округло-приплюснутый формы без разорванных и ломаных краев. Цвет - от темно-красного до светло-розового. Запах и вкус, свойственные доброкачественному мясу.		
Состав	100% говядина НЕ СОДЕРЖИТ ГМО		
Используемое сырьё	Говядина замороженная импортного производства. Говядина охлажденная российского производства.		
Вес замороженного полуфабриката, г	47±4,2		
Диаметр, мм	73-86		
Толщина, мм	10,6-12,6		
Перфорация, мм	с перфорацией	1,6-3,2	
Содержание жира:	20-26		
Условия хранения:	хранить при температуре - 18°С		
Срок годности:	270суток		
Вес нетто (короба)	13,5 кг ±150г		
Кол-во котлет в коробке, шт	261-315		
Потери в процессе приготовления, % (при использовании рекомендованного способа)	не более 30		
Рекомендуемый способ приготовления	приготовление на контактном гриле, зазор гриля 0,425", Т верх/низ- 218/177°С, не менее 95 сек до готовности		

Рекомендации по приготовлению котлет в пароконвектомате*.

Наименование котлет	Режим приготовления	Температура, °С	Время приготовления, мин	Потери при приготовлении, %
Комплеты «Пикантные», 60г	Конвекция – пар (50%)	200	8	16
	Конвекция	220	8	19
	Конвекция – пар (50%)	200	8	15
Комплеты «Пикантные», 90г	Конвекция	220	8	19
	Конвекция – пар (50%)	200	7	6
	Конвекция	220	7	9
Комплеты «Домашние Премиум», 110г	Конвекция – пар (50%)	200	9	8
	Конвекция	220	7	11
	Конвекция – пар (50%)	200	7	26
Комплеты из говядины с солью и перцем, 60г	Конвекция	220	6	27
	Конвекция – пар (50%)	200	9	29
	Конвекция	220	9	30
Комплеты из говядины с солью и перцем, 90г	Конвекция – пар (50%)	200	9	33
	Конвекция	220	9	34
	Конвекция – пар (50%)	200	11	30
Комплеты из говядины с солью и перцем 5.33 oz	Конвекция	220	11	35
	Конвекция – пар (50%)	200	7	22
	Конвекция	220	7	23



Котлеты из говядины, 60г и 67г	Конвекция – пар (50%)	200	8	22
	Конвекция	220	8	25
Котлеты из говядины, 47г	Конвекция – пар (50%)	200	8	23
	Конвекция	220	8	26
Котлеты из говядины, 90г	Конвекция – пар (50%)	200	9	25
	Конвекция	220	9	25
Котлеты Свино-говяжьи со специями, 60г и	Конвекция – пар (50%)	200	9	27
	Конвекция	220	9	27
Котлеты Свино-говяжьи со специями, 90г и	Конвекция – пар (50%)	200	10	28
	Конвекция	220	10	28

*Используемое оборудование – пароконвектомат Eлестолух АOS 061 ЕЕА (2009 год выпуска) – универсальный тепловой агрегат, совмещающий в себе сразу два вида оборудования – пароварочный аппарат и конвекционный жарочный шкаф.

В режиме конвекции (сухой жар) тепловая обработка происходит в потоках горячего сухого воздуха, который обволакивает продукт со всех сторон, позволяя ему равномерно пропечься. Поток горячего воздуха обволакивает со всех сторон готовящийся продукт, мгновенно связывается мясной белок, предотвращая тем самым выход мясного сока. Этот режим идеально подходит для приготовления сочных котлет с хрустящей корочкой.

В режиме конвекция-пар тепловая обработка происходит в потоках горячего воздуха с одновременной подачей пара. Горячий и влажный климат в рабочей камере сокращает потери веса и позволяет достичь равномерного поджаривания.

Одним из важнейших технологических приемов является предварительный прогрев в самом начале рабочего дня. Если его не производить то, при приготовлении можно получить продукт с пересушенными краями, а также увеличивается время приготовления. Для предварительного нагрева нужно включить печь на 10-15мин, установив температуру, превышающую на 30-35°С. Предварительный прогрев можно применять в течение рабочего дня, например, при максимальной загрузке пароконвектомата.

Внутренняя температура готового продукта должна быть в диапазоне 85-90°С.

Рекомендации по приготовлению котлет на контактном гриле ROLLER GRILL *

ООО «МАРР РУССИЯ»
143000, МО, г. Одинцово, ул. Восточная, д. 5
Телефон: (495) 785 39 59 •
Факс: (495) 785 39 45
E-MAIL: INFO@MARR.RU •
WWW.MARR.RU

Наименование котлет	Температура, °С	Время приготовления	Потери при приготовлении, %	Внешний вид полуфабриката
Котлеты «Пикантные», 60г	200	2мин 30сек	14	
Котлеты из говядины с солью и перцем, 60г	200	2мин 30сек	29	
Котлеты из говядины с солью и перцем, 90г	200	2мин 25сек	31	
Котлеты из говядины с солью и перцем, 110г	200	3мин 15сек	37	
Котлеты из свинины «Европейские» 60г, «Свино-говяжьи со специями» 60г и 90г	200	2 мин 30сек	29	
Котлеты из говядины, 60г	200	2 мин 50сек	28	
Котлеты из говядины, 90г	200	3 мин	28	



* Контактные грили французской компании Roller Grill (Роллер Гриль) предназначены для приготовления и обжаривания сэндвичей, блинчиков или полуфабрикатов.
Верхняя плита - рифленая. Нижняя плита - рифленая. Количество секций - одна. Мощность - 3 кВт. Габаритные размеры - 430 x 385 x 220 мм. Напряжение питания - однофазное, 220 В, 50 Гц.