



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ РЖАНОЙ**

Номер рецептуры:

Наименование сборника рецептур: **Сборник методических рекомендаций по организации питания детей и подростков в учреждениях образования Санкт-Петербурга. - СПб.: Речь, 2008. - 800 с.**

Наименование сырья	Расход сырья и полуфабрикатов			
	1 порц.		100 порц.	
	брутто, г	нетто, г	брутто, кг	нетто, кг
ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ	70	70	7	7
Выход: 70				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,63	В1, мг	0,13	Са, мг	12,60
Жиры, г	0,62	С, мг	0,00	Mg, мг	13,30
Углеводы, г	29,67	А, мг	0,00	Р, мг	60,90
Энергетическая ценность, ккал	142,77	Е, мг	1,54	Fe, мг	2,80
		Д, мкг	0,00	К, мг	95,20
		В2, мг	0,06	І, мкг	3,92
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00