



## 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	35	35	3,5	3,5
<b>Выход: 35</b>				

### *Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*

Белки, г	2,32	В1, мг	0,06	Са, мг	6,30
Жиры, г	0,31	С, мг	0,00	Mg, мг	6,65
Углеводы, г	14,84	А, мг	0,00	Р, мг	30,45
Энергетическая ценность, ккал	71,39	Е, мг	0,77	Fe, мг	1,40
		Д, мкг	0,00	К, мг	47,60
		В2, мг	0,03	І, мкг	1,96
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00