



## ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №

Наименование изделия: **ХЛЕБ ПШЕНИЧНЫЙ**

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 ПШЕНИЧН.ФОРМОВОЙ МУКА ВЫСШ.СОРТ	30	30	3	3
<b>Выход: 30</b>				

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

Белки, г	2,29	В1, мг	0,05	Са, мг	6,90
Жиры, г	0,19	С, мг	0,00	Mg, мг	9,90
Углеводы, г	15,05	А, мг	0,00	Р, мг	25,20
Энергетическая ценность, ккал	71,05	Е, мг	0,59	Fe, мг	0,60
		Д, мкг	0,00	К, мг	38,70
		В2, мг	0,02	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00