



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	25	25	2,5	2,5
Выход: 25				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,91	В1, мг	0,04	Са, мг	5,75
Жиры, г	0,16	С, мг	0,00	Mg, мг	8,25
Углеводы, г	12,55	А, мг	0,00	Р, мг	21,00
Энергетическая ценность, ккал	59,21	Е, мг	0,49	Fe, мг	0,50
		Д, мкг	0,00	К, мг	32,25
		В2, мг	0,01	І, мкг	0,00
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00