



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	50	50	5	5
Выход: 50				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	3,82	В1, мг	0,08	Са, мг	11,50
Жиры, г	0,31	С, мг	0,00	Mg, мг	16,50
Углеводы, г	25,09	А, мг	0,00	Р, мг	42,00
Энергетическая ценность, ккал	118,41	Е, мг	0,98	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	64,50
		В2, мг	0,03	І, мкг	0,00
				F, мг	0,01
				Se, мг	0,00