



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	30	30	3	3
Выход: 30				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	1,99	В1, мг	0,05	Са, мг	5,40
Жиры, г	0,26	С, мг	0,00	Mg, мг	5,70
Углеводы, г	12,72	А, мг	0,00	Р, мг	26,10
Энергетическая ценность, ккал	61,19	Е, мг	0,66	Fe, мг	1,20
		Д, мкг	0,00	К, мг	40,80
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,68
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00