



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	75	75	7,5	7,5
Выход: 75				

Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:

Белки, г	4,97	В1, мг	0,14	Са, мг	13,50
Жиры, г	0,66	С, мг	0,00	Mg, мг	14,25
Углеводы, г	31,79	А, мг	0,00	Р, мг	65,25
Энергетическая ценность, ккал	152,97	Е, мг	1,65	Fe, мг	3,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	102,00
		В2, мг	0,06	І, мкг	4,20
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00