



## 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	25	25	2,5	2,5
<b>Выход: 25</b>				

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

Белки, г	1,66	В1, мг	0,05	Са, мг	4,50
Жиры, г	0,22	С, мг	0,00	Mg, мг	4,75
Углеводы, г	10,60	А, мг	0,00	Р, мг	21,75
Энергетическая ценность, ккал	50,99	Е, мг	0,55	Fe, мг	1,00
		Д, мкг	0,00	К, мг	34,00
		В2, мг	0,02	І, мкг	1,40
				F, мг	0,00
				Se, мг	0,00