

Технологическая карта № 421,11

Наименование блюда (изделие): Хлеб ржаной для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или
Хлеб ржаной обогащенный витаминами	40	40
Выход готового блюда	-	40

Технологический процесс изготовления, оформления и подачи блюда (изделия), условия и сроки реализации _____

Хлеб ржаной обогащенный витаминами нарезают на порционные куски. Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка

Требования к оформлению и подаче блюд: _____

Внешний вид - соответствующая хлебной форме, в которой производилась выпечка, без боковых выплывов.

Цвет - от светло-коричневого до темно-коричневого

Вкус и запах - свойственный свежему хлебу, без постороннего запаха и привкуса.

Информация о пищевой ценности

Белки (г)	3,2	Витамин Е (мг)	0,68	Хлориды (мг)	
Жиры (г)	0,4	Витамин D (мкг)		Железо (мг)	1,2
Калорийность (К кал)	88	Витамин К (мг)		Цинк (мг)	
Углеводы (г)	18,4	Кальций (мг)	11,6	Иод (мкг)	
Витамин С (мг)		Фтор (мг)	52	Витамин А (мкг)	
Витамин В1 (мг)	0,16	Магний (мг)	16,8	Фенилаланин (г)	
Витамин В2 (мг)	0,08	Калий (мг)	97	Селен (мкг)	
Витамин В6 (мг)		Натрий (мг)		Фтор (мкг)	

Технолог
Асманова Л.Ф.

