



Источник рецептуры

Картотека блюд лечебного и рационального питания в учреждениях системы
здравоохранения, II том, М.А. Самсонов, Екатеринбург, 1995 г.

15.2

ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА № 420,06

Наименование блюда (изделия):

Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

Наименование сырья, пищевых продуктов	Масса брутто	Масса нетто или полуфабри- ката	Масса готового продукта	Масса на порций
Хлеб пшеничный обогащенный витаминами	50 (г)	50	0,05	
Выход готового блюда	-	50		

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

Хлеб пшеничный обогащенный нарезают на порционные куски.

*Сведения о пищевой ценности взяты из маркировочного ярлыка на "Хлеб пшеничный с витаминами и железом "Свежий 2" для
детей дошкольного и школьного возраста, АО "Уфимское хлебообъединение "Восход".

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – корка слегка выпуклая, без боковых выплывов, мякиш – пропеченный.

Цвет –от светло-желтого до темно-коричневого.

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

Информация о пищевой ценности

Калорийность (Ккал)	130	Витамин D (мкг)		Цинк (мг)	
Белки (г)	4	Витамин К (мкг)		Омега 6 (г)	
Жиры (г)	0,5	Витамин Е (мг)		Омега 3 (г)	
Углеводы (г)	27,5	Витамин В2 (мг)		Йод (мкг)	
Витамин С (мг)		Кальций (мг)	10	Пищевые волокна (г)	
РЭ (мкг)		Фосфор (мг)	32,5	Витамин А (мкг)	
Магний (мг)		Са (мг)		Фенилаланин (мг)	
Витамин В1 (мг)	0,17	Магний (мг)	7	Йод (мкг)	
Витамин В2 (мг)	0,1	Калий (мг)	47	Холестерин (мг)	
Фосфор (мг)		Калий (мг)		Селен (мкг)	
Витамин С (мг)		Натрий (мг)		цинк (мг)	
Витамин В6 (мг)		Хлориды (мг)		Фтор (мкг)	
Витамин Е (мг)	0,75	Витамин А (мкг)		Белки жив.происхожд (г)	
Витамин В1 (мг)		Селен (мкг)		Витамин Д (мкг)	
Fe (мг)		Железо (мг)	1,25	В-каротин (мкг)	

Зав. производством

Технолог