

Технологическая карта № 420,09

Наименование блюда (изделия); Хлеб пшеничный обогащенный витаминами для детского питания

| Наименование сырья, пищевых продуктов | Масса брутто | Масса нетто или полуфабриката |
|---------------------------------------|--------------|-------------------------------|
| Хлеб пшеничный обогащенный витаминами | 25 (г) | 25 |
| Выход готового блюда | - | 25 |

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

Требования к оформлению и подаче блюд:

Внешний вид – края 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

| | | | | | |
|--------------------|------|-----------------|-------|-----------------|------|
| Белки (г) | 2 | Витамин Е (мг) | 0.38 | Хлориды (мг) | |
| Жиры (г) | 0 | Витамин D (мкг) | | Железо (мг) | 0.63 |
| Калорийность(КкЯп) | 55 | Витамин К (мкг) | | Цинк (мг) | |
| Углеводы (г) | 12 | Кальций (мг) | 5 | Йод (мкг) | |
| Витамин С (мг) | | Фосфор (мг) | 16,25 | Витамин А (мкг) | |
| Витамин В1 (мг) | 0.09 | Магний (мг) | 3.5 | Фенилаланин (г) | |
| Витамин В2 (мг) | 0.05 | Калий (мг) | 23 | Селен (мкг) | |
| Витамин В6 (мг) | | Натрий (мг) | | Фтор (мкг) | |

