|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  | "УТВЕРЖДАЮ"  Директор ООО «ВИТА-ЛАЙН»  \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_/С.А.Бочаров/  15.07.2025 г. | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  | **ТЕХНИКО-ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ КАРТА №2** | | | | | | | | | | | | | | | | |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Наименование изделия: | | | **ХЛЕБ РЖАНОЙ** | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Номер рецептуры: | | 2 | | | | | | | | | | | | | | | | | |
| Наименование сборника рецептур: | | | | | **ПРОДУКЦИЯ ПРОМЫШЛЕННОГО ПРОИЗВОДСТВА** | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | |  | |  | |  |  | | |
| **Наименование сырья** | | | | | | | | | | | | **Расход сырья и полуфабрикатов** | | | | | | | |
| **1 порц.** | | | | **100 порц.** | | | |
| **брутто, г** | | **нетто, г** | | **брутто, кг** | **нетто, кг** | | |
| ХЛЕБ РЖАНО-ПШЕНИЧНЫЙ ОБОГ. МИКРОНУТРИЕНТАМИ | | | | | | | | | | | | 30 | | 30 | | 3 | 3 | | |
| **Выход: 30** | | | | | | | | | | | | | | | | | | | |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| ***Химический состав, витамины и микроэлементы на 1 порцию:*** | | | | | | | | | | | | | |  |  |  |  |  |  |
| Белки, г | | | | 1,99 | |  | В1, мг | 0,05 | |  | Са, мг | | 5,40 | |  |  |  |  |  |
| Жиры, г | | | | 0,26 | |  | С, мг | 0,00 | |  | Mg, мг | | 5,70 | |  |  |  |  |  |
| Углеводы, г | | | | 12,72 | |  | А, мг | 0,00 | |  | Р, мг | | 26,10 | |  |  |  |  |  |
| Энергетическая ценность, ккал | | | | 61,19 | |  | E, мг | 0,66 | |  | Fе, мг | | 1,20 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | Д, мкг | 0,00 | |  | К, мг | | 40,80 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  | В2, мг | 0,02 | |  | I, мкг | | 1,68 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | F, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | |  | |  |  |  | |  | Se, мг | | 0,00 | |  |  |  |  |  |
|  | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| ***Технология приготовления:*** | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |
| Хлеб нарезать на порционные кусочки | | | | | | | | | | | | | | | | | | |  |

Технолог по питанию Т.В.Русинова