

**Технологическая карта кулинарного изделия (блюда):** Пром.

**Наименование изделия:**Хлеб пшеничный

**Номер рецептуры:**Пром.

**Наименование сборника рецептур, год выпуска, автор:**Продукты промышленного производства, 2020

**Пищевые вещества:**

№	Наименование сырья	Брутто, г.	Нетто, г.	Белки, г.	Жиры, г.	Углеводы, г.	Энергетическая ценность, ккал.
1	Хлеб пшеничный	30.0	30.0	2.28	0.24	14.76	70.3
<b>Выход:</b>			<b>30</b>	<b>2.28</b>	<b>0.24</b>	<b>14.76</b>	<b>70.3</b>

**Витамины и минеральные вещества**

№	Продукт	B1, мг	B2, мг	A, мкг. рет. экв.	D, мкг.	C, мг.	Na, мг.	K, мг.	Ca, мг.	Mg, мг.	P, мг.	Fe, мг.	I, мкг.	Se, мкг.	F, мг.
1	Хлеб пшеничный	0.03	0.01	0.00	0.00	0	150	28	6	4	20	0.3	0.96	1.8	4.35
<b>Итого</b>		<b>0.03</b>	<b>0.01</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>0</b>	<b>150</b>	<b>28</b>	<b>6</b>	<b>4</b>	<b>20</b>	<b>0.3</b>	<b>0.96</b>	<b>1.8</b>	<b>4.35</b>

**Способ обработки:**Иное (не предусматривает термической обработки)

**Технология приготовления:** Продукт пром. производства

**Характеристика блюда на выходе:**