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

**Наименование изделия:**Печенье **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 | печенье | 32.0 | 32.0 | 2.5 | 3.1 | 23.7 | 133.1 |
| **Выход:** | | | **32** | **2.5** | **3.1** | **23.7** | **133.1** |

**Витамины и минеральные вещества**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **№** | **Продукт** | **B1,**  **мг** | **B2,**  **мг** | **А,**  **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 | печенье | 0.03 | 0.03 | 3.7 | 0.00 | 0 | 106 | 35 | 10 | 6.4 | 28.3 | 0.7 | 0.00 | 0.0 | 0.00 |
| **Итого** | | **0.03** | **0.03** | **3.7** | **0** | **0** | **106** | **35** | **10** | **6.4** | **28.3** | **0.7** | **0** | **0** | **0** |

**Способ обработки:**Иное (не предусматривает термической обработки) **Технология приготовления:** Продукт пром. производства **Характеристика блюда на выходе:**

**Требования к оформлению, реализации, хранению:** Готовое изделие подают на тарелке.

***Разработчик: "ФБУН Новосибирский НИИ гигиены Роспотребнадзора"***