**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 | 48.0 | 48.0 | 3.7 | 4.6 | 35.6 | 199.6 |
| **Выход:** | | | **48** | **3.7** | **4.6** | **35.6** | **199.6** |

**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 | 0.05 | 0.04 | 5.5 | 0.00 | 0 | 159 | 53 | 15 | 9.6 | 42.5 | 1.0 | 0.00 | 0.0 | 0.00 |
| **Итого** | | **0.05** | **0.04** | **5.5** | **0** | **0** | **159** | **53** | **15** | **9.6** | **42.5** | **1.0** | **0** | **0** | **0** |

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

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