**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 | 16,0 | 16,0 | 1,2 | 1,5 | 11,87 | 56,5 |
| **Выход:** | | | **16** | **1,2** | **1,5** | **11,87** | **56,5** |

**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 | 0.02 | 0.01 | 1,8 | 0.00 | 0 | 53 | 18 | 5 | 3,2 | 14,2 | 0,3 | 0.00 | 0.0 | 0.00 |
| **Итого** | | **0.02** | **0.01** | **1,8** | **0** | **0** | **53** | **18** | **5** | **3,2** | **14,2** | **0,3** | **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"***