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

**Наименование изделия:**Пряник **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 | пряник | 34.0 | 34.0 | 1.87 | 1.36 | 26.86 | 129 |
| **Выход:** | | | **34** | **1.87** | **1.36** | **26.86** | **129** |

**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 | пряник | 0.02 | 0.01 | 0.00 | 0.00 | 0 | 1 | 19 | 3.06 | 0.0 | 14.0 | 0.2 | 0.00 | 0.0 | 0.00 |
| **Итого** | | **0.02** | **0.01** | **0** | **0** | **0** | **1** | **19** | **3.06** | **0.0** | **14.0** | **0.2** | **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"***