

Нормативно – технические документации по производству хлеба, хлебобулочных и мучных кондитерских изделий:



**Изделия хлебобулочные
из смеси ржаной
и пшеничной муки**

СТО 22940614-01-2010

Настоящий Стандарт организации распространяется на пять сортов хлеба из смеси ржаной и пшеничной муки: хлеб «**Кировский**» - с крупой ячневой; хлеб «**Вятский крупяной**» - с крупкой пшеничной дробленой; хлеб ржано-пшеничный «**Любительский**» с богатым вкусом и ароматом солода ржаного ферментированного и тмина; хлеб «**Особый**» из смеси ржаной обойной и пшеничной муки с добавлением дробленого зерна тритикале; хлеб пшенично-ржаной «**Новый**», оригинальный вкус которого достигается благодаря наличию ржаного ферментированного солода, семян подсолнечника и льна.

По содержанию пищевых волокон разработанные сорта хлеба можно отнести к функциональным, обеспечивающим 32...55 % суточной потребности человека при употреблении их в количестве 200 г/сутки. Изделия отличаются высоким содержанием витамина В₁, минеральных веществ, особенно железа (удовлетворение суточной потребности человека от 25 до 40 %).



Хлеб «Новый»



Хлеб «Особый»



Хлеб «Любительский»

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Хлеб
«Вятский с гречневой крупой»
СТО 22940614-04-2015

- Хлеб из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной хлебопекарной первого сорта с добавлением **гречневой крупы, сушеного лука** и другого сырья. Вырабатывается формовым и подовым массой 0,3;0,4;0,5 кг.
- **Пищевая ценность** хлеба определяется содержанием в нем **ржаной муки и гречневой крупы**, белок которых наиболее сбалансирован по аминокислотному составу.
- Мука ржаная обдирная и гречневая крупа в сравнении с пшеничной мукой содержат больше пищевых волокон: соответственно 12,4 и 11,3%.
- Гречневая крупа является ценным источником витаминов группы В, РР, а также богата минеральными веществами (К, Са, Mg, P, Fe).
- **Минеральными веществами богат и сушеный лук**, входящий в рецептуру. В сочетании с ржаной обдирной мукой и гречневой крупой он улучшает вкус и аромат хлеба.
- Хлеб **«Вятский с гречневой крупой»** отличается повышенным содержанием: **пищевых волокон** - на **19,3%**; **минеральных веществ** (К, Са, Mg, P, Fe) - соответственно на **24,7; 17,4; 36,1; 22,6; 31,6%** по сравнению с хлебом столичным.

***В 100 г хлеба «Вятский с гречневой крупой» содержится:**
белка – 6,9...7,1 г; жира – 1,2...1,3 г; углеводов – 45,3...46,7 г,
пищевых волокон – 6,8...7,0 г.*

Энергетическая ценность 100 г хлеба – 219...225 ккал.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Изделия хлебобулочные из
смеси ржаной и пшеничной
муки мелкоштучные
СТО 22940614-03-2014

- Изделия хлебобулочные мелкоштучные: «Хлыновские», «Сельские», «Деревенские» вырабатываются из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта и другого сырья.
- Все изделия выпускаются формовыми массой 0,100; 0,150; 0,200 кг и подовыми – 0,060; 0,080; 0,100 кг; упакованными и неупакованными.
- Использование в рецептурах муки ржаной обдирной, солода ржаного ферментированного, хлопьев зерновых культур, масличных семян, чернослива, кураги и изюма обогащает хлебобулочные изделия жизненноважными для организма человека **пищевыми волокнами, минеральными веществами** (калием, кальцием, магнием, фосфором, железом), **витаминами** (В₁, В₂, РР), **ненасыщенными жирными кислотами** (линолевой и олеиновой).
- Изделия всех наименований по содержанию **пищевых волокон (4,0...6,4 %)** превосходят многие пшеничные хлебобулочные изделия.
- Изделия «Деревенские» и «Сельские» отличаются **повышенным содержанием витамина В₁** (на 41,2...47,0 % по сравнению с хлебом для завтрака овсяным).

*В 100 г хлебобулочных мелкоштучных изделий
«Хлыновские», «Сельские», «Деревенские» содержится:
белка – 7,3...7,5 г; жира – 1,0...5,0 г; углеводов – 43,2...49,5 г,
пищевых волокон – 4,0...6,4 г.
Энергетическая ценность 100 г изделий – 236...248 ккал.*

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Изделия хлебобулочные из
смеси ржаной и пшеничной
муки мелкоштучные
СТО 22940614-02-2013

- Изделия хлебобулочные из смеси ржаной и пшеничной муки мелкоштучные: булочки пшенично-ржаные с курагой, изюмом, кунжутом, «Подсолнушки», «Осенние», «Вятские», «Простые» и булочки ржано-пшеничные с луком производятся из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта и другого сырья.
- Изделия вырабатывают подовыми, упакованными или неупакованными массой 0,06; 0,08; 0,1 кг по традиционной технологии.
- Булочки всех наименований по содержанию **пищевых волокон (3,7...5,7%)** превосходят многие пшеничные хлебобулочные изделия.
- Использование в рецептурах **муки ржаной обдирной**, а также **солада ржаного ферментированного, кураги, изюма, кунжута, ядра подсолнечника** обогащает хлебобулочные изделия необходимыми для организма человека **минеральными веществами**, такими как калий, кальций, магний, железо.

В 100 г хлебобулочных изделий из смеси ржаной и пшеничной муки мелкоштучных содержится:

***белка – 5,9...7,6 г; жира – 0,9...7,0 г; углеводов – 40,5...50,4 г,
пищевых волокон – 3,6...5,7 г.***

Энергетическая ценность 100 г изделий – 194...271 ккал.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**

Хлебные новинки!



Алексеевский



Андреевский
(ТУ, ТИ и рецептуры)



Никольский

- Сорта хлеба «Алексеевский», «Андреевский», «Никольский» созданы для людей, которые хотят быть энергичными, молодыми и здоровыми. Это оригинальные сорта пшенично-овсяного хлеба с добавлением **ржаного солода**.
- Хлеб вырабатывается формовым или подовым массой от 0,2 до 0,6 кг.
- Благодаря наличию **ржаного ферментированного солода и овсяной муки** хлеб приобретает не только несравненный вкус и приятный аромат, но и становится продуктом **высокой пищевой ценности**. Повышенное содержание лизина, валина и других незаменимых аминокислот ржаного солода и овсяной муки позволяет получить хлеб, белок которого оптимально сбалансирован по аминокислотному составу. β -D-глюкан, входящий в углеводный комплекс овсяной муки, способствует снижению уровня холестерина
- Сорта хлеба «Андреевский» и «Никольский» содержат **семя льна**, которое является ценным источником жира, белка, безазотистых экстрактивных веществ, клетчатки. Причём жирно-кислотный состав льняного масла представлен в основном биологически активными непредельными кислотами: линоленовой, линолевой и олеиновой, составляющими лечебный комплекс Омега-3.
- **Масло подсолнечное**, используемое в рецептуре хлеба «Никольский», обладает высокими вкусовыми качествами и превосходит другие растительные жиры по питательности и усвояемости. Около 90% от суммы всех жирных кислот подсолнечного масла представлено олеиновой и линолевой кислотами.

В 100 г хлеба "Алексеевский", "Андреевский", "Никольский" содержится:

белка - 8,3... 8,5 г; жира - 1,6...3,6 г; углеводов - 45,3...48,9 г.

Энергетическая ценность 100 г хлеба - 241...253 ккал.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Хлебцы хрустящие ржано-пшеничные

ТУ 10.72.11-010-22940614-2017

- Хлебцы хрустящие ржано-пшеничные: **дорожные, пикантные, с кунжутом** вырабатываются из смеси муки ржаной обдирной и пшеничной первого сорта с добавлением соли, прессованных дрожжей и другого сырья.
- Хлебцы выпускаются упакованными в пачки массой нетто от 60 до 300 г и массой 0,5 и 1,0 кг.
- Пищевая ценность хлебцев хрустящих ржано-пшеничных определяется содержанием в них ржаной обдирной муки, масла подсолнечного, кунжута и чеснока сушеного, которые обогащают изделия важными для здоровья **пищевыми волокнами (9,4...10,1 г/100 г продукта), минеральными веществами (калий, кальций, магний, фосфор, железо), витаминами и полиненасыщенной линолевой кислотой (6,1...8,0 г/100 г продукта).**
- Минеральных веществ в хлебцах хрустящих ржано-пшеничных: дорожных, пикантных, с кунжутом содержится соответственно на 50,8; 54,8; 90,2 % больше, чем в контрольном образце (хлебцы хрустящие домашние).
- Благодаря наличию **семян кунжута**, хлебцы хрустящие с кунжутом по сравнению с контролем содержат **в 5,4 раза больше кальция и в 2,5 раза – магния.**
- Хлебцы хрустящие пикантные содержат в рецептуре **чеснок сушеный**, который богат белками, углеводами, минеральными солями, витаминами и таким микроэлементом, как **селен**. Химические вещества чеснока обладают антиоксидантными свойствами, помогают понизить высокое давление и содержание сахара в крови. Препараты на его основе применяются для профилактики и лечения сердечно-сосудистых заболеваний.
- Энергетическая ценность хлебцев хрустящих ржано-пшеничных: дорожных, пикантных, с кунжутом выше контрольного образца соответственно на 7,6; 6,3; 9,7 %.

*В 100 г хлебцев хрустящих ржано-пшеничных содержится:
белка – 10,0...10,2 г; жира – 13,4...14,0 г; углеводов – 60,9...62,5 г,
пищевых волокон – 9,4...10,1 г.
Энергетическая ценность 100 г изделий – 404...417 ккал.*

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Печенье сдобное «Трио»

по ГОСТ 24901
(ТИ и рецептура)

- Печенье сдобное «Трио» отличается повышенной пищевой ценностью; изготавливается из смеси муки пшеничной высшего сорта, ржаной обдирной и тритикалевой сеяной; содержит семена кунжута и другое сырьё.
- Печенье имеет круглую, овальную или фигурную форму. Выпускается весовым и фасованным. В 1 кг содержится не менее 65 штук.
- Благодаря наличию семян кунжута печенье имеет оригинальный вкус.
- Пищевая ценность печенья определяется содержанием в нем ржаной и тритикалевой муки, а также семян кунжута: белок этих ингредиентов наиболее сбалансирован по аминокислотному составу. При этом белок семян кунжута отличается более высоким содержанием всех незаменимых аминокислот, а в составе жиров, составляющих 48,7%, преобладают ненасыщенные жирные кислоты – олеиновая (19,4 %) и линолевая (19,6%), которые выполняют в организме человека ряд важных функций.
- Сдобное печенье «Трио» по сравнению с контролем (печенье «Листики») отличается повышенным содержанием пищевых волокон (в 2,5 раза), минеральных веществ, таких как калий (в 2,3 раза), кальций (в 5,5 раза), магний (в 5,7 раза), фосфор (в 2,2 раза), железо (в 2,3 раза); витаминов В₁, (в 2,2 раза), В₂ (в 1,5 раза).
- Энергетическая ценность печенья «Трио» ниже контрольного образца на 6,3%.

***В 100 г печенья сдобного «Трио» содержится:
белка – 7,1 г; жира – 23,2г; углеводов – 59,4 г,
пищевых волокон – 4,6 г.
Энергетическая ценность – 474 ккал.***

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Печенье сдобное

«Стимул»

по ГОСТ 24901
(ТИ и рецептура)

- Печенье сдобное «Стимул» изготавливается из смеси муки пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной, с добавлением семян льна и другого сырья.
- Печенье имеет фигурную форму. Выпускается весовым и фасованным. В 1 кг содержится не менее 65 штук.
- Наличие в рецептуре ржаной муки и семян льна повышает пищевую ценность печенья. Ржаная мука в сравнении с пшеничной мукой содержит больше пищевых волокон, минеральных веществ, витаминов В₁ и В₂, в составе белка - больше незаменимых аминокислот.
- Пищевая ценность льняных семян обуславливается их уникальным химическим составом (37...43% жира; 25...27% белка; 22% безазотистых экстрактивных веществ; 8,5% клетчатки). Жирнокислотный состав семян льна представлен в основном линоленовой, линолевой и олеиновой кислотами, составляющими лечебный комплекс Омега-3.
- Печенье «Стимул» отличается от контроля – печенья «Звёздочка» повышенным содержанием таких минеральных веществ, как кальций (44 мг%), магний (35 мг%), фосфор (126 мг%), железо (1,6 мг%), а также витамина В₁ (0,19мг%).
- В 100г сдобного печенья «Стимул» содержится 4,2 г пищевых волокон, что в 1,6 раза больше, чем в контрольном образце (печенье «Звёздочка»).

В 100 г печенья сдобного «Стимул» содержится:

белка – 7,8 г; жира – 17,9 г; углеводов – 59,3 г,

пищевых волокон – 4,2 г.

Энергетическая ценность – 434 ккал.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



*Печенье сдобное
пшенично-ржаное*

«Дебют»

по ГОСТ 24901
(ТИ и рецептура)

- Печенье сдобное пшенично-ржаное «Дебют» типа сдобных сухариков изготавливается из смеси муки пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной с добавлением солода ржаного ферментированного и другого сырья.
- Печенье «Дебют» двухцветное, имеет круглую или овальную форму. Выпускается весовым и фасованным, в 1 кг содержится не менее 100 шт.
- Ржаной солод и ржаная обдирная мука, входящие в состав печенья, обогащают изделие не только необходимыми для организма человека пищевыми волокнами, но и минеральными веществами (калий, натрий, магний, железо), витаминами В₁ и В₂, комплексом незаменимых аминокислот (лизин, валин, треонин).
- В 100 г сдобного печенья «Дебют» содержится 3,3 г пищевых волокон, что в 1,7 раза больше, чем в контрольном образце (печенье «Нарезное»); его энергетическая ценность ниже контроля на 4,1%.
- Стоимость сырья для производства печенья «Дебют» ниже стоимости выпускаемого в производстве печенья «Нарезное» на 19,47%.

В 100 г печенья содержится:

***белка – 6,3 г; жира – 23,6 г; углеводов – 59,3 г,
пищевых волокон – 3,3 г.***

Энергетическая ценность – 472 ккал/100 г.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Печенье сдобное
песочно-выемное

«Полюшко»

по ГОСТ 24901
(ТИ и рецептура)

➤ Песочно-выемное сдобное печенье «Полюшко» изготавливается из смеси муки пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной с добавлением яблочного повидла и другого сырья.

➤ Сдобное печенье «Полюшко» имеет круглую, овальную или фигурную форму. Поверхность декорирована шоколадной глазурью. Выпускается весовым или фасованным. В 1 кг содержится не менее 65 шт.

➤ Уменьшение расхода сахара и жира в сумме на 30,5% за счет внесения в рецептуру яблочного повидла и замена в рецептуре 50% пшеничной муки высшего сорта на ржаную обдирную позволило **снизить себестоимость** нового вида печенья на 25,5% и **энергетическую ценность** – на 5,5% по сравнению с выпускаемым в производстве сдобным печеньем «Листики».

➤ Использование в рецептуре ржаной муки **повышает пищевую ценность** сдобного печенья «Полюшко». Ржаная мука превосходит пшеничную по содержанию в белке **незаменимых аминокислот** лизина, валина, треонина, а также по содержанию **витаминов В₁ и В₂, минеральных веществ** – калия, кальция, магния, фосфора, железа и **пищевых волокон**.

➤ В 100 г сдобного печенья «Полюшко» **содержится 4,5 г пищевых волокон, что в 2,5 раза больше, чем в сдобном печеньем «Листики».**

*В 100 г печенья содержится: белка – 6,2 г; жира – 26,1 г;
углеводов – 55,0 г; пищевых волокон – 4,5 г.*

Энергетическая ценность 100 г продукта – 478 ккал.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Кекс

«Осенний»

по ГОСТ 15052
(ТИ и рецептура)

- Кекс «Осенний» изготавливается **на густой закваске и дрожжах** из смеси муки пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной, солода ржаного ферментированного и другого сырья.
- Кекс выпускается весовым и штучным массой 0,15; 0,20; 0,25; 0,30 кг. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.
- **Пищевая ценность** кекса «Осенний» определяется содержанием в нем **ржаной обдирной муки, солода ржаного ферментированного, масла подсолнечного и изюма**, которые обогащают изделие жизненно важными для организма человека пищевыми волокнами, минеральными веществами (калием, кальцием, магнием, железом), полиненасыщенной линолевой кислотой.
- Кекс «Осенний» по содержанию **пищевых волокон (4,1 г) превосходит в 1,9 раза контрольный образец** (кекс «Спортивный»).
- **Минеральных веществ (К, Са, Mg, Fe)** в кексе «Осенний» по сравнению с контрольным образцом содержится **больше** соответственно в **1,6; 1,2; 1,4; 1,7** раза.
- В 100 г кекса содержится около **3 г полиненасыщенной линолевой кислоты** (минимальная потребность организма человека в линолевой кислоте составляет 2-6 г в день).
- **Энергетическая ценность** кекса «Осенний» ниже контрольного образца на **20,8%**.

*В 100 г кекса содержится:
белка – 6,5 г; жира – 6,7 г; углеводов – 54,0 г,
пищевых волокон – 4,1 г.
Энергетическая ценность – 302 ккал.*

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Кексы "Дымок"



Кексы "Загадка"

- Кексы «Дымок» и «Загадка» - улучшенные кондитерские изделия с пониженным содержанием сахара и жира, с добавлением изюма и ржаного солода.
- Благодаря наличию ржаного солода кексы имеют приятный кисло-сладкий вкус и нежный аромат, при хранении дольше других остаются мягкими и свежими, так как ржаной солод замедляет процесс черствения.
- Благодаря использованию ржаного солода отпадает необходимость применения такого дорогостоящего сырья как ароматизаторы, какао-бобы. Он содержит более 40% углеводов, что в полной мере компенсирует уменьшение расхода сахара-песка, позволяя снизить калорийность и улучшить органолептические свойства кексов.
- Солод ржаной превосходит пшеничную муку по содержанию моно- и
- дисахаридов, важных для организма человека минеральных веществ (К, Са, Mg, P, Fe), имеет лучший аминокислотный состав белков по сравнению с пшеничной мукой. Более высокое содержание лизина, валина, треонина и других незаменимых аминокислот существенно повышает пищевую ценность готовых изделий.
- Кексы «Дымок» и «Загадка» имеют пониженное содержание сахара и жира, поэтому рекомендуются в питании людей, предрасположенных к сахарному диабету и избыточному весу.

***В 100 г кексов «Дымок» и «Загадка» содержится:
белка – 8,6...9,3 г; жира – 11,2...16,4 г; углеводов – 51,4...52,8 г,***

пищевых волокон – 3,6...4,1 г.

Энергетическая ценность – 344...383 ккал/100г.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**

К Вашему столу



Кекс «Вечерний»



Кекс «Янтарный»

- Изделия изготавливаются на химических разрыхлителях из смеси муки пшеничной высшего сорта и ржаной обдирной и другого сырья. Кексы выпускаются штучными массой 0,050, 0,060, 0,070, 0,080 кг. Поверхность обсыпана сахарной пудрой.
- Использование в рецептурах кексов «Вечерний» и «Янтарный» ржаной обдирной муки существенно повышает их пищевую ценность, т.к. по сравнению с мукой пшеничной высшего сорта в ржаной обдирной содержится в 3,5 раза больше пищевых волокон, в 1,9 раза больше кальция, в 2,8 раза – калия, в 3,7 раза – магния, в 2,9 раза – железа. По содержанию ряда незаменимых аминокислот (лизина, метионина), а также витаминов Е, группы В (В₁, В₂) ржаная мука также значительно превосходит пшеничную муку высшего сорта.
- Какао-порошок, входящий в состав кекса «Вечерний», богат белком, клетчаткой, витаминами, фолиевой кислотой, флавоноидами, обладающими антиоксидантными свойствами, минералами. По содержанию железа и цинка его можно назвать лидером среди продуктов.
- Курага, содержащаяся в кексе «Янтарный», богата минеральными веществами, в том числе калием, магнием, кальцием, железом и фосфором. Много в ней каротина (провитамина А), органических кислот и пектинов, эффективно выводящих из организма человека тяжелые металлы и радионуклиды.

В 100 г кексов содержится:

белка – 5,5...5,9 г; жира – 18,6...18,9 г; углеводов – 49,5...49,6 г,

пищевых волокон – 4,5...4,9 г.

Энергетическая ценность – 390 ккал.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



Рулеты бисквитные
«Нива» с джемом,
«Нива» с повидлом

Вырабатываются
по ГОСТ 14621
(ТИ и рецептуры)

- Бисквитные рулеты «Нива» с джемом, «Нива» с повидлом вырабатываются из **смеси муки ржаной обдирной, пшеничной высшего сорта, овсяной** и другого сырья.
- Поверхность рулета «Нива» с джемом обсыпана сахарной пудрой, «Нива» с повидлом декорирована шоколадной глазурью. Рулеты выпускаются весовыми и штучными массой 250, 300, 350 и 400 г.
- **Пищевая ценность рулетов определяется содержанием в них ржаной и овсяной муки, белок которых наиболее сбалансирован по аминокислотному составу.** При этом белок овсяной муки отличается повышенным содержанием таких незаменимых аминокислот, как **лизин и валин**, а в составе жиров, составляющих 6...7%, преобладают ненасыщенные жирные кислоты – **олеиновая и линолевая**, выполняющие в организме человека ряд важных функций.
- Благодаря наличию ржаной муки в рецептурах, рулеты «Нива» с джемом и «Нива» с повидлом содержат **1,6 и 1,8г/100г пищевых волокон**, играющих большую роль в здоровом питании, **что соответственно на 23 и 38% больше**, чем контрольный образец (рулет с джемом).
- **Энергетическая ценность** рулетов «Нива» с джемом, «Нива» с повидлом **ниже контрольного образца соответственно на 3,8 и 5,4%.**

В 100 г рулетов содержится:

***белка – 5,8...6,1 г; жира – 4,0...5,3 г; углеводов – 59,1...62,8 г,
пищевых волокон – 1,6...1,8 г.***

Энергетическая ценность – 300...305 ккал/100 г.

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**



*Пирожные песочные
«Дубок», «Крепыш»,
«Бодрость»*

по ОСТ 10-060-95
(ТИ и рецептуры)

а – пирожные «Дубок»,
б – пирожные «Крепыш»,
в – пирожные «Бодрость».

➤ Песочные пирожные «Дубок», «Крепыш», «Бодрость» вырабатываются соответственно из **ржаной обойной, обдирной, смеси ржаной обдирной и пшеничной высшего сорта муки** и другого сырья. Имеют форму кольца с волнистыми краями. Для отделки поверхности используются семена кунжута, дробленые ядра арахиса, шоколадная глазурь. Выпускаются штучными массой 0,055; 0,060; 0,065; 0,070; 0,075 кг.

➤ **Пищевая ценность** данных мучных кондитерских изделий определяется содержанием в них **ржаной муки**, которая превосходит пшеничную по содержанию в белке незаменимых аминокислот: лизина, валина, треонина, а также по содержанию **пищевых волокон, витаминов В₁ и В₂, минеральных веществ** – калия, кальция, магния, фосфора, железа. Содержание пищевых волокон в пирожных «Бодрость», «Крепыш» и «Дубок» составляет соответственно 4,8; 6,7; 7,5 г/100 г, что в 2,0-3,1 раза больше, чем в контрольном образце – песочные кольца с орехом.

➤ Использование в рецептурах пирожных «Дубок», «Крепыш» и «Бодрость» **ржаной муки**, а также замена масла сливочного на **маргарин сливочный** позволило **снизить себестоимость** новых видов пирожных соответственно на 25,25%; 18,85%; 14,89%, и **энергетическую ценность** на 9,4%; 6,9%; 5,7% по сравнению с выпускаемыми в производстве песочными кольцами с орехами.

*В 100 г пирожных содержится: белка – 7,5...8,3 г; жира – 26,6...29,0 г;
углеводов – 47,5...50,9 г; пищевых волокон – 4,8...7,5 г.
Энергетическая ценность 100 г продукта – 473...492 ккал.*

**Контакты по вопросу приобретения нормативной документации:
8 (8332) 35-68-50 -Лаптева Нина Кузьминична**