

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-37**

Edycja 3

### BIGOS Z KIELBASĄ

*Zastępuje recepturę nr KWM-37, edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>cz.p.o. mjr Adam NOWOSAD 18.11.2016</p>

Dokument jest własnością MON. Żadna część niniejszego dokumentu nie może być rozpowszechniana bez zgody Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

# **ARKUSZ UZGODNIENÍ** – tylko w dokumencie oryginalnym

# RECEPTURA NR KWM-37

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Bigos z kielbasą

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

## 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A202:2015

Konserwa warzywno-mięsna typu kapusta z mięsem, tablica 2.

## 4. Wsad surowcowy

Tabela 1. Wymagania dotyczące bigosu z kielbasą

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kielbasa wędzona, parzona w osłonce naturalnej, zawartość tłuszczu 27% skład: mięso wieprzowe (100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa); nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)	32	Plaster o szerokości ok. 10 -15 mm	-
Bigos	-	68,0	-	-

Tabela 2. Wymagania dotyczące bigosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w składzie bigosu*, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kapusta kwaszona <sup>1</sup>	Jednolita barwa	77,0 (w proporcji 1:1)	Drobno szatkowana	-

<sup>1</sup> Kapusta kwaszona (kiszona) – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, z dodatkiem lub bez dodatku przypraw, poddany fermentacji mlekowej

Kapusta biała	świeża		Drobno poszatkowana	-
Łopátka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	14,0	Kostka o boku od 10 mm do 20 mm	-
Przyprawy i dodatki: – cebula – mąka pszenna typu 500 – papryka słodka mielona – warzywa suszone – grzyby suszone – liść laurowy – ziele angielskie – pieprz czarny mielony – sól spożywcza – pomidory w proszku – mieszanki aromatyczno-smakowe	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków.	9,0	-	-

*\*obliczany jako masa składnika użyta do produkcji podzielona przez masę ogólną bigosu*

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202.

W przypadku zakupu gotowych półproduktów i surowców u poddostawców, należy zapewnić i udokumentować skład surowcowy zgodny z niniejszą recepturą.

#### **5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A202:2015 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kapusta biała słodka i kwaszona, kawałki kielbasy wędzonej i mięsa wieprzowego zalane sosem, wymieszane w całej objętości
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	30
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	15

## **6. Metody badań**

Metody badań jak określono w NO-89-A202:2015.

6.1. Do badania zawartości soli za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A- 82112:1973+Az1:2002<sup>2</sup> Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

PN-ISO 1841-2:2002 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości chlorków - Część 2: Metoda potencjometryczna

PN-A-75101-10:1990<sup>3</sup> Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek do badań fizykochemicznych - Oznaczenie zawartości chlorków

6.2 Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A202 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

---

---

<sup>2</sup> Norma wycofana

<sup>3</sup> Norma wycofana