

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-
WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ****Receptura nr KWM-104****KIĘLBASA W SOSIE Z POMIDORAMI I CIECIERZYCĄ**

ZATWIERDZAM	ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU - SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych płk Dariusz ŻUCHOWSKI 03.01.2018
OPRACOWAŁ	KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ płk Paweł CZUBKOWSKI 05.10.2017

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-104

1. Nazwa handlowa wyrobu

Kielbasa w sosie z pomidorami i ciecierzycą

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kielbasa wędzona parzona w osłonce naturalnej; skład: mięso wieprzowe (100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa); zawartość tłuszczu poniżej 27 %; nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plaster o grubości 10 - 20 mm	-
Ciecierzycza konserwowa	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	15	-	-
Sos – składniki:				
Pomidory konserwowe całe	Klasa I; Kawałki o jednolitej barwie; bez skórki ¹ i części niejadalnych	20	-	-
Mąka pszenna lub skrobia modyfikowana	Typ 500	Niezbędna ilość gwarantująca otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202	-	-
Mieszanka aromatyczno-smakowa	Skład: m. in. płatki pomidorów, bazylia, czosnek, oregano, cebula, pietruszka, papryka czerwona ostra		-	-
Sól spożywcza	-		-	-
Cukier	-		-	-

¹ Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych

Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
--	---	---	---	---

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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – kawałki kiełbasy zalane sosem z widocznymi kawałkami pomidorów i ziarnami ciecierzycy
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	35
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 także metody wg:

PN-A- 82112:1973+Az1:2002² Mięso i przetwory mięsne - Oznaczenie zawartości soli kuchennej;

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

PN-A-75101-10:1990³ 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.

² Norma wycofana

³ Norma wycofana