

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KM-16**

Edycja 2

### WIEPRZOWINA W SOSIE WŁASNYM

Zastępuje recepturę nr KM-16, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r.

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych płk Sławomir ŁACH</p> <p>07.05.2015</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO- WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ płk dr Paweł KLER</p> <p>28.04.2015</p>

## RECEPTURA NR KM-16

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Wieprzowina w sosie własnym

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

### 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2015

Konserwa mięsna typu mięsa w sosie własnym, tablica 4

### 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	kl. I wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 15 %	50	Sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25 %	17	sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	kl. IIB wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 40 %	17	sito o średnicy oczek 20 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	16	sito o średnicy oczek 3 mm

### 5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- sól spożywcza
- smalec wieprzowy
- błonnik roślinny
- przyprawy: cebula suszona, inne wg receptury producenta
- dodatki funkcjonalne: nie dodaje się

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

### 6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 110 % w stosunku do masy składników mięsnych

### 7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 90%

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A201:2015 Konserwy mięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku i na przekroju: - od beżowej do ciemnobeżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym
	Konsystencja bloku: - ścisła
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	16
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	35

**9. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2015**

9.1. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A201:2015 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

9.1.1. Do badania zawartości soli za metody równoważne stosuje się także metody wg: PN-A- 82112:1973+Az1:2002<sup>1</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*

---

<sup>1</sup> Metoda wycofana