

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-13

Edycja 2

SPECJAŁ WIEPRZOWY

Zastępuje recepturę nr KM-13, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r. (wyrób: specjał wiejski)

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

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

RECEPTURA NR KM-13

1. Nazwa handlowa wyrobu

Specjał wieprzowy

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa mięsna typu mielonka, tablica 1

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25 %	70	sito o średnicy oczek 8 mm
Mięso wieprzowe	kl. II B wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 40 %	15	sito o średnicy oczek 8 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	15	sito o średnicy oczek 2 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- mieszanka peklująca,
- woda
- przyprawy: czosnek, cukier biały, ekstrakty przypraw smakowych
- dodatki funkcjonalne: stabilizator, wzmacniacz smaku, azotyn sodu (E250)

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

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 125 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych.

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 77% .

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - od różowej do ciemnoróżowej z dopuszczalnym odcieniem beżowo szarym; dopuszcza się poszarzenie barwy w miejscu komór powietrznych
	Barwa galarety: - od słomkowej do jasnobursztynowej
	Barwa na przekroju: - od różowej do ciemnoróżowej z dopuszczalnym odcieniem beżowo szarym; niedopuszczalny odcień brunatności konserwy
	Smak: - wyczuwalne użyte przyprawy, w tym lekko wyczuwalny smak czosnku
	Zapach: - lekko wyczuwalny zapach czosnku
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	25
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	12
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	2
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	20

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+Az1:2002¹ *Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej*

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

¹ Metoda wycofana