

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr ZZM-68

Edycja 1

ZUPA JARZYNOWA Z MIĘSEM ZAGĘSZCZONA

Zastępuje recepturę nr 43/2007, wydanie z dnia 18.10.2007 r. wraz ze zmianami

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 ZZM-68

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zupa jarzynowa z mięsem zagęszczona

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A208:2015

Zupy sterylizowane - zupy zagęszczone, tablica 1.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
Łopátka wieprzowa b/k (po ugotowaniu)	Mięso niepeklowane, o zawartości tłuszczu do 25%	14,0	Kostka o boku 10 mm – 20 mm
Kostka ziemniaczana suszona	PN-A-74721:1996	5,0	Kostka
Groszek zielony	świeży lub mrożony, mrożenie metodą IQF	18,0	Ziarno
Marchew	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	15,0	Kostka
Kalafior	świeży lub mrożony, mrożenie metodą IQF	5,0	Różyczki
Pietruszka	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	4,0	Kostka
Seler	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	2,0	Kostka
Cebula	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	1,0	Kostka
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna – Sól spożywcza – Pieprz naturalny – Natka pietruszki – Mleko odtłuszczone w proszku – Mieszanki aromatyczno-smakowe	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków.	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A208

W przypadku zakupywania 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-A208:2015 Zupy sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu (po przyrządzeniu)	Wygląd ogólny: - typowy dla zupy jarzynowej z mięsem, widoczne kawałki mięsa wieprzowego i użyte warzywa
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	5
Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż	19
Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (m/m)	nie dotyczy

6. Metody badań

6.1 Metody badań jak określono w NO-89-A208:2015.

6.1.1 Do badania zawartości suchej masy za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A-75101-3:1990¹ *Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową*

PN-ISO 1026:2000 *Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej.*

6.1.2 Do badania zawartości soli za metody równoważne uznaje się także metody wg:

PN-A- 82112:1973+Az1:2002² *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-75101-10:1990³ *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-A208 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

¹ Metoda wycofana

² Metoda wycofana

³ Metoda wycofana