

**MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**



**WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-
WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

Receptura nr ZZM-72

Edycja 2

ZUPA GROCHOWA Z MIĘSEM ZAGĘSZCZONA

Zastępuje recepturę nr ZZM-72, edycja 1 z dnia 07.05.2015

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016</p>
OPRACOWAŁ	<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 ZZM-72

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zupa grochowa 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
Łopatka wieprzowa b/k (po ugotowaniu)	Mięso niepeklowane, o zawartości tłuszczu do 25%	14,0 (użyte 1:1)	Kostka o boku 10 mm – 20 mm
Boczek wędzony	100g boczku wyprodukowane nie mniej niż ze 100g boczku, bez kości i skóry; zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%		Kostka o boku 10 mm -15 mm
Groch (ziarno całe)	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	26,0%	Całe ziarno
Kostka ziemniaczana suszona	PN-A-74721:1996	3,0	Kostka
Cebula	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	6,5	Kostka
Marchew	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	2,5	Kostka
Przyprawy i dodatki – Sól spożywcza – Czosnek – Majeranek – 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 grochowej z mięsem, widoczne ziarna grochu, kawałki mięsa wieprzowego, boczku wędzonego i użytych warzyw
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	7
Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż	22
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