

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KM-03**

Edycja 2

### PASZTET WIEPRZOWY

Zastępuje recepturę nr KM-03, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r.  
(dla wyrobu pasztet wiejski)

<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-03

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### **Paszтет wieprzowy**

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa mięsna typu paszтет, tablica 5

### 4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	Udział składnika mięsnego, % (m/m)	Rozdrobnienie
Mięso i maski z głów wieprzowych	Powinno zawierać mięśnie głowy: żwacz, jarzmowy, policzkowy; skórę głowy i tłuszcz	62	Kutrowanie
Mięso wieprzowe	kl. II wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25%	7	
Wątroba wieprzowa	-	14	
Podgardle wieprzowe	skórowane	7	
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	10	

### 5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- cebula,
- sól spożywcza,
- przyprawy: pieprz naturalny, majeranek,
- 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 106 % w stosunku do masy składników mięsnych.

### 7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Mięso wieprzowe nie mniej niż 71%.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd zewnętrzny: <ul style="list-style-type: none"><li>- dopuszcza się niewielką ilość galarety i wytopionego tłuszczu</li></ul> Barwa bloku: <ul style="list-style-type: none"><li>- od jasnobieżowej do ciemnobieżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; dopuszcza się odcień szarości w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki</li></ul>
	Barwa na przekroju: <ul style="list-style-type: none"><li>- od jasnobieżowej do ciemnobieżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy</li></ul>
	Smak: <ul style="list-style-type: none"><li>- charakterystyczny dla pasztetu mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw</li></ul>
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	25
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	1,8
Zawartość skrobi, % (m/m)	-
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	5

**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