

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



**WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-
WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

Receptura nr BO-87

Edycja 1

GRUSZKI POŁÓWKI W LEKKIM SYROPIE

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

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

RECEPTURA NR BO-87

1. Nazwa handlowa wyrobu

Gruszki połówki w lekkim syropie

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A202:2015

Konserwy beźmięsne, typu owocowe - tablica 10.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	Rozdrobnienie
Gruszki	świeże	połówki
Przyprawy i dodatki: - woda - cukier - regulator kwasowości: kwas cytrynowy - goździki	-	-

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2015.

5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy

NO-89-A202:2015 Konserwy warzywno-mięsne i beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: gruszki pokrojone na połówki w zalewie
	Wygląd: gruszki pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, obrane, w zalewie; nie dopuszcza się gruszek z pozostałością skórki i gniazd nasiennych
Masa owoców odcięniętych w stosunku do masy netto produktu $\%(m/m)$	55
Zawartość zanieczyszczeń organicznych $\%(m/m)$	0,5
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych $\%(m/m)$	0,02
Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, $\%(m/m)$	14-16

6. Metody badań

6.1 Metody badań jak określono w NO-89-A202:2015.

6.1.2 Do badania zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A-75101-02:1990¹ *Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego*

PN-EN 12143:2000 *Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną*

6.2 Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A202 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

¹ Metoda wycofana