

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

#### Receptura nr KWM-97

#### KIEŁBASKI BIAŁE W SOSIE MUSZTARDOWYM

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU - SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 03.01.2018</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 05.10.2017</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 KWM-97

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Kielbaski białe w sosie musztardowym

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

## 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kielbasa parzona w osłonce naturalnej; skład: mięso wieprzowe co najmniej 78 %; zawartość tłuszczu poniżej 27 %; nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kielbaski o masie od 35 g do 65 g  w konserwach netto do 300 g dopuszcza się rozdrobnienie	-
Sos – składniki:				
Musztarda	Np. stołowa, sarepska i. in. lub w proszku (skład: m. in. ocet, gorczyca, chrzan, kurkuma)	Niezbędna ilość gwarantująca otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202	-	-
Gorczyca	Całe ziarna		-	-
Mąka pszenna lub skrobia modyfikowana	Typ 500		-	-
Cukier	-		-	-
Sól spożywcza	-		-	-
Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-

W przypadku zakupu 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-A202:2015 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – całe kielbaski zalane sosem z widocznymi ziarnami gorczycy
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	15
Liczba kawałków kielbasy w opakowaniu, nie mniej niż:	– opakowania 300 g nie normuje się – opakowania powyżej 300 g – 3szt. na porcję

**6. Metody badań**

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

6.1. Do badania zawartości soli za metody równoważne uznaje 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;

PN-A-75101-10:1990<sup>2</sup> 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-A202 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

---

<sup>1</sup> Norma wycofana

<sup>2</sup> Norma wycofana