

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr ZS-56

Edycja 2

ZUPA OGÓRKOWA

Zastępuje recepturę nr ZS-56, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r.

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 ZS-56

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zupa ogórkowa

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Zupy sterylizowane - zupy gotowe do spożycia, tablica 2.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
Ogórki kwaszone	Jednolita barwa	14,0	Wiórki
Kostka ziemniaczana suszona	PN-A-74721:1996	4,0	Kostka
Marchew	Świeża lub mrożona, Mrożenie metodą IQF	1,4	Kostka
Przyprawy i dodatki <ul style="list-style-type: none">– Mąka pszenna typ 500– Śmietana 18%– Zalewa z ogórków kwaszonych– 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	Wygląd ogólny: <ul style="list-style-type: none">– typowy dla zupy ogórkowej, z widocznymi użytymi warzywami (kostka ziemniaczana, kawałki marchwi i ogórków kwaszonych)
	Smak i zapach: <ul style="list-style-type: none">– wyczuwalny smak i zapach ogórków kwaszonych, niedopuszczalny smak zbyt kwaśny
Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż	8
Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (m/m)	0,2 - 0,4

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