

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-12

Edycja 2

KONSERWA LISIECKA

Zastępuje recepturę nr KM-12, 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>

RECEPTURA NR KM-12

1. Nazwa handlowa wyrobu

Konserwa lisiecka

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa mięsna typu mielonka, tablica 1

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	Szynka bez kości, bez skóry, bez tłuszczu	80	sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	kl. II B wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 40 %	5	sito o średnicy oczek 8 mm
Tłuszcz wieprzowy drobny	-	5	sito o średnicy oczek 5 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	10	kutrowanie

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- mieszanka peklująca,
- woda
- przyprawy: czosnek, pieprz biały, cukier
- dodatki funkcjonalne: przeciwutleniacz, stabilizator, wzmacniacz smaku, azotyn sodu (E250)

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 116 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych.

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 84 %.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: <ul style="list-style-type: none">- od jasnoróżowej do różowej; dopuszcza się poszarzenie barwy w miejscu komór powietrznych; niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy
	Barwa galarety: <ul style="list-style-type: none">- od słomkowej do jasnobursztynowej
	Barwa na przekroju: <ul style="list-style-type: none">- od jasnoróżowej do różowej; niedopuszczalny odcień szarości i brunatności konserwy
	Smak: <ul style="list-style-type: none">- wyczuwalne użyte przyprawy, w tym lekko wyczuwalny smak czosnku
	Zapach: <ul style="list-style-type: none">- lekko wyczuwalny zapach czosnku
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	10
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	17
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	2
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	8

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+Az1:2002¹ *Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej*

PN-ISO 1841-2:2002 *Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości chlorków - Część 2: Metoda potencjometryczna*

¹ Metoda wycofana