

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

#### Receptura nr BWK-82

Edycja 3

#### BURACZKI KONSERWOWE

*Zastępuje recepturę nr BWK-82, edycję 1 z dnia 07.05.2015 r.  
edycja 2 z dnia 14.03.2016 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>cz.p.o. mjr Adam NOWOSAD 18.11.2016</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 BWK-82

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Buraczki konserwowe

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwy bezmięsne, typu warzywne- tablica 9.

### 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
Burak czerwony	świeże	82	Kostka o boku od 8mm do 10mm
Przyprawy i dodatki: - woda, - sól spożywcza, - cukier - ocet spirytusowy lub kwas cytrynowy		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-A202:2015.

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: kawałki buraków czerwonych w postaci kostki w zalewie
	Barwa: - buraków i zalewy - niedopuszczalna barwa brunatna
Masa warzyw odcięniętych w stosunku do masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	70
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, %(m/m), nie więcej niż	0,2

Obecność warzyw z plamkami lub uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy odciekniętych, % (m/m), nie więcej niż	-
pH	-

## 6. Metody badań

6.1 Oznaczenie obecności warzyw, ziaren z plamkami lub uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy odciekniętych wykonać wg PN-A-75101-16:1990<sup>1</sup> *Przetwory owocowe i warzywne – przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie zawartości owoców i warzyw z wadami*

6.2 Pozostałe metody badań jak określono w NO-89-A202:2015.

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