

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-45**

Edycja 3

### ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z SZYNKĄ

*Zastępuje recepturę nr KWM-45, edycja 2 z dnia 07.05.2015 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 KWM-45

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Zapiekanka ziemniaczana z szynką

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu makaron lub ziemniaki z mięsem, tablica 3.

## 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
Ziemniaki	Mrożone, podsmażane	30,0	Plastry o grubości ok. 10 mm
Szynka wieprzowa parzona	Skład: mięso wieprzowe (100 g produktu wyprodukowano ze 120 g mięsa); produkt w osłonce naturalnej	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kostka o boku od 10 mm do 20 mm
Boczek wieprzowy wędzony gotowany,	100 g boczku wyprodukowane z nie mniej niż 100 g boczku bez kości i skóry; zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%	proporcja szynki do boczku 1,5:1	
Sos beszamelowy-serowy	-	25,0	-
Papryka czerwona	Świeża lub mrożona; Mrożenie metodą IQF	8,0	Paski o długości od 50mm do 80 mm
Cebula biała lub żółta		8,0 <sup>1</sup>	Paski/kostka
Przyprawy i dodatki - składniki sosu: – 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-A202.

W przypadku zakupu gotowych półproduktów i surowców u poddostawców, należy zapewnić i udokumentować skład surowcowy zgodny z niniejszą recepturą.

<sup>1</sup> Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach

**5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy  
NO-89-A202:2015 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - plastry ziemniaków, kawałki szynki wieprzowej, boczku wędzonego i użytych warzyw (papryki czerwonej, cebuli) zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	10

**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+A21:2002<sup>2</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>3</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>2</sup> Norma wycofana

<sup>3</sup> Norma wycofana