

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KD-117**

Edycja 1

### FILET Z INDYKA W ZALEWIE OLEJOWEJ

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>wz. płk Mariusz SIUDAK 06.12.2018</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 05.11.2018</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5 – tylko w dokumencie oryginalnym

Strona celowo pusta

# RECEPTURA NR KD-117

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Filet z indyka w zalewie olejowej

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

## 3. Typ wyrobu wg specyfikacji technicznej ST-11-2018

Konserwy drobiowe sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie.

## 4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie.

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika w momencie użycia, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Filet z piersi indyka	Fileta z piersi indyka bez skóry, niepeklowany	75	Szarpak
Sól spożywcza	-	Ilości wg receptury producenta	-
Olej słonecznikowy	Rafinowany		-
Woda	-		-

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

## 5. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 136 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

## 6. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 75 %.

## 7. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia specyfikacji technicznej ST-11-2018 Konserwy drobiowe sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: blok konserwy o kształcie nieregularnego owalu wynikającego z kształtu opakowania zanurzony w zalewie olejowej; zalewa niejednolita, niezemulgowana, widoczna frakcja solankowa i olejowa
Zawartość zalewy i wytopionego tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	32
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	11
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	14
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	1,6
Obecność skrobi	Nie dopuszcza się

## 8. Metody badań

Metody badań jak określono w ST-11-2018.

Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w specyfikacji technicznej ST-11-2018 uznaje się za równoważne.

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*

---

---

<sup>1</sup> Norma wycofana

Strona celowo pusta