

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-08**

Edycja 4

### MIĘSO Z KASZĄ GRYCZANĄ

*Zastępuje recepturę nr KWM-08 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>wz. płk Artur KĘPCZYŃSKI 03.01.2019</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 30.11.2018</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 7 – tylko w dokumencie oryginalnym

Strona celowo pusta

# RECEPTURA NR KWM-08

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Mięso z kaszą gryczaną

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu kasza lub ryż z mięsem, tablica 4

## 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Łopatka wieprzowa b/k	Łopatka, bez skóry, bez kości, bez tłuszczu zewnętrznego	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki o masie od 5g do 20g	Gotowanie
Kasza gryczana	Prażona, cała Zawartość nie obłuszczonych ziaren gryki, nie więcej niż 0,5 %	30,0	-	Gotowanie
Sos	-	-	-	-
Marchew	Świeża lub mrożona Kostka o jednolitej barwie, wyrównanej wielkości, Mrożenie metodą IQF	5,0	Kostka o boku 8 mm - 10 mm	-
Zielony groszek	Klasa I, mrożenie IQF, ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie; lub konserwowy		Ziarno	

Kukurydza	Klasa I, mrożenie IQF, ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie; lub konserwowa		Ziarno	
Przyprawy i dodatki: - Warzywa suszone - Sól spożywcza - Cukier - Czosnek mielony suszony - Liść laurowy - Ziele angielskie - Pieprz naturalny mielony - Papryka słodka mielona - Mieszanki aromatyczno-smakowe	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków.	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	Użyć wywar z gotowania mięsa

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.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – kawałki mięsa wieprzowego z dodatkiem kaszy gryczanej, z widocznymi kawałkami warzyw (marchew, zielony groszek) i kukurydzy
	Barwa: – mięsa: od jasnobeżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym – kukurydzy: żółta, niedopuszczalny odcień szary – kaszy gryczanej: beżowo-brązowa
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	– 30 w produkcie gotowym o masie netto do 300g – 35 w produkcie gotowym o masie netto powyżej 300g
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	13
Zawartość białka % (m/m) nie mniej niż	-

## 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+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

PN-A-75101-10:1990<sup>2</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>1</sup> Norma wycofana

<sup>2</sup> Norma wycofana

Strona celowo pusta

Strona celowo pusta