

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-61

Edycja 4

PULPETY W SOSIE WARZYWNYM

Zastępuje recepturę nr KWM-61 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>wz. płk Artur KĘPCZYŃSKI 03.01.2019</p>
OPRACOWAŁ	<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

© Dokumentacja jest własnością MON. Żadna część niniejszej dokumentacji nie może być rozpowszechniana bez zgody
Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

Strona celowo pusta

RECEPTURA NR KWM-61

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pulpety w sosie warzywnym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa mielone w sosie, tablica 5.

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

Tabela 1. Wymagania dotyczące pulpetów

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg-pulpetów nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Pulpety:				Gotowanie z parą
Łopatka wołowe b/k	Mięso niepeklowane Tłuszcz do 16 %	45	sito o średnicy oczek 3 mm	-
Łopatka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	45		-
Przyprawy i dodatki: – bułka tarta – sól spożywcza – pieprz	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Masa jajeczna pasteryzowana	-	8,3 ¹	-	-

¹ Dopuszczony zamiennik w postaci proszku jajecznego

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg _s sosu nie mniej niż	Rozdrobnienie
Sos – składniki:	-		
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; Mrożenie metodą IQF	8,9 ²	Kostka/plaster
Marchew		11,0	Kostka o boku od 8mm do 10 mm
Pietruszka		4,5	Kostka
Seler		2,0	Kostka
Przyprawy i dodatki: <ul style="list-style-type: none"> – mieszanki aromatyczno-smakowe – mąka, – sól spożywcza – pieprz naturalny – cukier – inne przyprawy (opcjonalnie) 	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków.	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.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: pulpety uformowane na kształt kulisty z rozdrobnionego mięsa, gotowane, zalane sosem z widocznymi kawałkami warzyw (marchwi, cebuli, pietruszki i selera)
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	45
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	13
Liczba pulpetów w opakowaniu, nie mniej niż:	<ul style="list-style-type: none"> – opakowania 300g nie normuje się., – opakowanie 800g -10 sztuk. – inne opakowania – 2 szt. na porcję

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

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+Az1:2002³ 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-75101-10:1990⁴ 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.

³ Norma wycofana

⁴ Norma wycofana

Strona celowo pusta

Strona celowo pusta