

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr ZS-52**

Edycja 3

### ZUPA GROCHOWA

*Zastępuje recepturę nr ZS-52, 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 ZS-52

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### **Zupa grochowa**

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

### 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A208:2015

Zupy sterylizowane - zupy gotowe do spożycia, tablica 2.

### 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
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%	12,0	Kostka o boku 10 mm – 20 mm
Kostka ziemniaczana suszona	PN-A-74721:1996	2,5	Kostka
Marchew	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	3,0	Kostka
Groch cały ziarno	Wyrównana wielkość, Jednolita barwa	10,0	Całe ziarno
Przyprawy i dodatki – cebula suszona – sól spożywcza – mąka pszenna typ 500 – majeranek – mieszanki aromatyczno-smakowe	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-A208.

W przypadku zakupywania 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-A208:2015 Zupy sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - typowy dla zupy grochowej, z widocznymi ziarnami grochu, kawałkami boczku wędzonego oraz użytymi warzywami (kostka ziemniaczana, kawałki marchwi)
	Smak i zapach: - lekko wyczuwalny smak i zapach wędzonego boczku
Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż	11
Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (m/m)	nie dotyczy

**6. Metody badań**

6.1 Metody badań jak określono w NO-89-A208:2015.

6.1.1 Do badania zawartości suchej masy za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A-75101-3:1990<sup>1</sup> *Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową*

PN-ISO 1026:2000 *Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej.*

6.1.2 Do badania zawartości soli za metody równoważne uznaje się także metody wg:

PN-A- 82112:1973+Az1:2002<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-A208 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

---

<sup>1</sup> Norma wycofana

<sup>2</sup> Norma wycofana

<sup>3</sup> Norma wycofana