

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-31

Edycja 4

ZRAZY W SOSIE SELEROWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-31 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

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

Arkusze 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-31

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zrazy w sosie selerowym

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

Tabela 1. Wymagania dotyczące zrazów

Nie dopuszcza się używania mięsa mechanicznie odkostnionego.

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg zrazów nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Zrazy:				Obsmażanie lub pieczenie
Łopatka wołowa b/k	Mięso niepeklowane; tłuszcz do 16 %	45	sito o średnicy oczek 8 mm	-
Łopatka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	45		-
Przyprawy i dodatki: –kasza manna –sól spożywcza –pieprz czarny	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Masa jajeczna pasteryzowana	-	7,5 ¹	-	-
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; Mrożenie metodą IQF	1,8 ²	Kostka/plastry	-

¹ Dopuszczony zamiennik w postaci proszku jajecznego

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg sosu nie mniej niż	Rozdrobnienie
Seler	Świeży lub mrożony; Mrożenie metodą IQF	28,0	Kostka
Cebula biała lub żółta		3,3 ³	Kostka/plastry
Marchew		2,5	Kostka o boku od 8mm do 10mm
Pietruszka		0,5	Kostka
Przyprawy i dodatki: – Mąka pszenna typu 500 – Sól spożywcza – Cukier – Por suszony – Pieprz czarny – Kwas cytrynowy – Koperek suszony – Ziele angielskie – 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.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – zrazy uformowane na kształt kulisty lekko spłaszczony z rozdrobnionego mięsa, obsmażane lub pieczone, zalane sosem, z widocznymi kawałkami użytych warzyw
	Smak i zapach: – wyraźnie wyczuwalny smak i zapach 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

³ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

Liczba zrazów w opakowaniu, nie mniej niż	<ul style="list-style-type: none"> – opakowania 300g - nie normuje się., – inne opakowania wieloporcyjne – 2 szt. na porcję
---	---

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+Az1:2002⁴ 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-75101-10:1990⁵ 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.

⁴ Norma wycofana

⁵ Norma wycofana

Strona celowo pusta

Strona celowo pusta