

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-43

Edycja 3

MAKARON PO BOŁOŃSKU

Zastępuje recepturę nr KWM-43, edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016</p>
OPRACOWAŁ	<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 KWM-43

1. Nazwa handlowa wyrobu

Makaron po bolońsku

2. Nazwa opisowa wyrobu

Jeśli niezbędna, określana jest przez producenta zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu makaron lub ziemniaki z mięsem, tablica 3.

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa mechanicznie odkostnionego.

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	Mięso niepeklowane	28,0	Sito o średnicy oczek 5mm	-
Sos boloński	W składzie sosu , co najmniej 25% pomidorów suszonych	28,0 (uwodnionego)	-	-
Makaron	Makaron, bez dodatku jaj , skład: semolina	35,0	Forma: świderki	Gotowanie
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; Mrożenie metodą IQF	5,0 ¹	Kostka/plastry	-
Przyprawy i dodatki ² : – Czosnek suszony mielony – Oregano – Bazylia – Pieprz czarny mielony	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów , rosółków	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-

¹ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach

² Mogą stanowić składniki sosu bolońskiego

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 beźmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - makaron z widocznym rozdrobnionym mięsem i cząstkami cebuli, zalany sosem
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	8

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