

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr BWK-84

Edycja 3

MIESZANKA WARZYWNA KONSERWOWA

*Zastępuje recepturę nr BWK-84, edycję 1 z dnia 07.05.2015 r.
edycję 2 z dnia 14.03.2016 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 BWK-84

1. Nazwa handlowa wyrobu

Mieszaneczka warzywna konserwowa

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwy bezmięsne, typu warzywne- tablica 9.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
Marchew	Świeża lub mrożona metodą IQF	39	Kostka o boku od 8mm do 10mm
Groszek zielony	Świeży lub mrożony metodą IQF	20	ziarno
Fasolka szparagowa	Świeża lub mrożona metodą IQF	20	cięta
Przyprawy i dodatki: - woda - sól spożywcza, - cukier - regulator kwasowości: kwas cytrynowy		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-A202:2015.

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: marchew (kostka), groszek zielony (ziarna), fasola szparagowa zielona (cięta) w zalewie
Masa warzyw odciękniętych w stosunku do masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	62
Zawartość zanieczyszczeń organicznych pochodzenia roślinnego, % (m/m), nie więcej niż	0,2

Obecność ziaren, warzyw z plamkami lub uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy odciekniętych, $\%(m/m)$, nie więcej niż	1,0
pH	-

6. Metody badań

6.1 Oznaczenie obecności warzyw, ziaren z plamkami lub uszkodzeniami przez szkodniki w stosunku do masy odciekniętych wykonać wg PN-A-75101-16:1990¹ *Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczenie zawartości owoców i warzyw z wadami*

6.2 Pozostałe metody badań jak określono w NO-89-A202:2015.

Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A202 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

¹ Norma wycofana