

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr BWK-113

Edycja 1

SAŁATKA Z KISZONEJ KAPUSTY

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>wz. płk Mariusz SIUDAK 06.12.2018</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 05.11.2018</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5 – tylko w dokumencie oryginalnym

Strona celowo pusta

RECEPTURA NR BWK-113

1. Nazwa handlowa wyrobu

Salatka z kiszonej kapusty

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 w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kapusta kwaszona ¹	Jednolita barwa	92,0	Drobno szatkowana	-
Cebula biała lub żółta	Klasa I, świeże/mrożone, jednolita barwa, mrożenie metodą IQF	2,75	Kostka/plastry/ półplastry	-
<i>Przyprawy i dodatki</i>				
Cukier biały	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Olej rzepakowy	Rafinowany		-	-
Ekstrakt czosnku	-		-	-
Kminek	Mielony		-	-
Koperek	Suszony		-	-
Pieprz czarny	Mielony		-	-
Ziele angielskie	Mielone		-	-
Rozmaryn	Suszony		-	-
Dopuszcza się stosowanie mieszanek aromatyczno- smakowych w celu podniesienia smaku	-		-	-

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202.

¹ Kapusta kwaszona (kiszona) – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąbu, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, z dodatkiem lub bez dodatku przypraw, poddany fermentacji mlekowej

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: <ul style="list-style-type: none">– Skrawki kapusty z widocznymi przyprawami i wydzieloną niewielką ilością soku; dopuszcza się nieznaczną zmianę barwy na powierzchni
--	---

6. Metody badań

Metody badań jak określono w NO-89-A202:2015.

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

Strona celowo pusta