

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr BO-86

Edycja 2

BRZOSKWINIE POŁÓWKI W LEKKIM SYROPIE

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 BO-86

1. Nazwa handlowa wyrobu

Brzoskwinie połówki w lekkim syropie

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwy bezzmięsne, typu owocowe - tablica 10.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Brzoskwinie	Świeże lub mrożone, obrane, pozbawione części niejadalnych	60	połówki
<i>Przyprawy i dodatki</i>			
Cukier biały		Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	
Kwas cytrynowy			
Woda			

Nie dopuszcza się stosowania syropu glukozowo-fruktozowego.

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2015.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: brzoskwinie pokrojone na połówki w zalewie
	Wygląd: brzoskwinie pokrojone na połówki o wyrównanej wielkości, obrane, w zalewie
	Barwa: nie dopuszcza się brzoskwiń częściowo zielonych
Masa owoców odciekniętych w stosunku do masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	55
Zawartość zanieczyszczeń organicznych % (m/m), nie więcej niż	0,5
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych % (m/m), nie więcej niż	0,02
Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, % (m/m)	14 - 16

6. Metody badań

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

6.1.2 Do badania zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A-75101-02:1990¹ *Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego*

PN-EN 12143:2000 *Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną*

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

¹ Norma wycofana

Strona celowo pusta