

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-15

Edycja 2

WOŁOWINA W SOSIE WŁASNYM

Zastępuje recepturę nr KM-15, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych płk Sławomir ŁACH</p> <p>07.05.2015</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO- WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ płk dr Paweł KLER</p> <p>28.04.2015</p>

RECEPTURA NR KM-15

1. Nazwa handlowa wyrobu

Wołowina w sosie własnym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2015

Konserwa mięsna typu mięsa w sosie własnym, tablica 4

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wołowe	kl. I wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 5 %	30	sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wołowe	kl. II wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 20 %	60	sito o średnicy oczek 30 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	10	sito o średnicy oczek 3 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- sól spożywcza
- smalec wieprzowy
- przyprawy: cebula suszona,
- dodatki funkcjonalne: niedopuszczalne

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 110 % w stosunku do masy składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Mięso wołowe nie mniej niż 82 %

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy
NO-89-A201:2015 Konserwy mięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku i na przekroju: - od ciemnobezowej do brązowej
	Konsystencja bloku: - ścisła
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	14
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	18
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	35

9. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2015

9.1. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A201:2015 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

9.1.1. Do badania zawartości soli za metody równoważne stosuje się także metody wg:

PN-A- 82112:1973+A21:2002¹ *Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej*

PN-ISO 1841-2:2002 *Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości chlorków - Część 2: Metoda potencjometryczna*

¹ Metoda wycofana