

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr ZS-55**

Edycja 2

### ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM

Zastępuje recepturę nr ZS-55, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r.

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

Dokument jest własnością MON. Żadna część niniejszego dokumentu nie może być rozpowszechniana bez zgody Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

## RECEPTURA NR ZS-55

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### **Zupa pomidorowa z ryżem**

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

### 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A208:2015

Zupy sterylizowane - zupy gotowe do spożycia, tablica 2.

### 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
Ryż biały parboiled (po ugotowaniu)	-	13,0	-
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 28% -30%	8,2	-
	lub Zawartość ekstraktu 36%-38%  wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	6,5	
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Śmietana 18% – Cukier – Olej rzepakowy – Cebula suszona – Pietruszka suszona – Skrobia modyfikowana ziemniaczana – Mieszanki aromatyczno-smakowe	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków.	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-A208.

W przypadku zakupywania 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-A208:2015 Zupy sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - typowy dla zupy pomidorowej z dodatkiem ryżu
	Barwa: - niedopuszczalna brunatna
	Smak: - wyczuwalny smak pomidorowy, niedopuszczalny smak zbyt kwaśny
Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż	8
Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (m/m)	0,2 - 0,5

**6. Metody badań**

6.1 Metody badań jak określono w NO-89-A208:2015.

6.1.1 Do badania zawartości suchej masy za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A-75101-3:1990<sup>1</sup> *Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową*

PN-ISO 1026:2000 *Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej.*

6.1.2 Do badania zawartości soli za metody równoważne uznaje się także metody wg:

PN-A- 82112:1973+Az1:2002<sup>2</sup> *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-75101-10:1990<sup>3</sup> *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-A208 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

---

<sup>1</sup> Metoda wycofana

<sup>2</sup> Metoda wycofana

<sup>3</sup> Metoda wycofana