

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-30

Edycja 3

GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-30, edycja 2 z dnia 07.05.2015 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 KWM-30

1. Nazwa handlowa wyrobu

Gołąbki w sosie pomidorowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu gołąbki w sosie pomidorowym, tablica 7.

4. Wsad surowcowy

Tabela 1. Wymagania dotyczące gołąbków

Nie dopuszcza się używania mięsa mechanicznie odkostnionego

| Nazwa surowca | Wymagania dla surowca | % (m/m) udział składnika na 100 kg farszu nie mniej niż | Rozdrobnienie | Stosowane procesy technologiczne |
|----------------------|--|---|--|----------------------------------|
| Mięso wieprzowe | Łopatka, bez kości, bez skóry, bez tłuszczu, pozbawione ścięgien | 50 | Rozdrobnienie na sicie o średnicy oczek 5 mm | |
| Mięso wołowe | Chude mięso, bez kości, zawartość tłuszczu do 15% | 24 | | |
| – Ryż suchy | Biały, paraboliczny | 10 | - | |
| – Sól spożywcza | - | Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego | - | |
| – Pieprz naturalny | - | | - | |
| – Przyprawy | - | | - | |
| Kapusta biała świeża | Klasa I, liście kapusty | - | Liście w całości | obgotowanie |

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

| Nazwa surowca | Wymagania dla surowca | % (m/m) udział składnika na 100 kg sosu, nie mniej niż | Rozdrobnienie | Stosowane procesy technologiczne |
|---|---|---|---------------|----------------------------------|
| Koncentrat pomidorowy | Zawartość ekstraktu 36-38%; Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru | 6,5 ¹ | - | - |
| Przyprawy i dodatki: <ul style="list-style-type: none"> – mąka pszenna typ 500 – cukier – sól spożywcza – pieprz naturalny – ziele angielskie – liść laurowy – mieszanki aromatyczno-smakowe | Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków. | 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.

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: - gołąbki zalane sosem |
| | Barwa sosu - niedopuszczalna barwa brunatna |
| Zawartość białka % (m/m), nie mniej niż | 5 |
| Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż | 24 |
| Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż | 5 |
| Liczba gołąbków w opakowaniu, nie mniej niż | - opakowania 300g - nie normuje się - inne opakowania wieloporcyjne – 2 szt. na porcję |

¹ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28 % - 30%

6. Metody badań

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

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

PN-A- 82112:1973+Az1:2002² 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-75101-10:1990³ 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-A202 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

² Norma wycofana

³ Norma wycofana