

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-27

Edycja 3

PULPETY Z KURCZAKA W SOSIE SZPINAKOWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-27, edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>plk 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-27

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa mielone w sosie, tablica 5.

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie

Tabela 1. Wymagania dotyczące pulpetów

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg pulpetów nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Pulpety				Gotowanie
Mięso z kurczaka	Mięso z nogi bez skóry, bez kości, niepeklowane	91,0	sito o średnicy oczek 5 mm	-
Przyprawy i dodatki: – bułka tarta – sól spożywcza – pieprz naturalny	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Masa jajeczna pasteryzowana lub proszek jajeczny	-	7,5	-	-

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
Sos				
Warzywa: szpinak	Mrożony brykiet ze świeżych młodych liści klasy I	37,8	-	-
Ser topiony kremowy	Kremowy, śmietankowy, o zawartości tłuszczu do 29%, zaw. s.m. do 43% -	12,0	-	-
Przyprawy i dodatki: <ul style="list-style-type: none"> – mąka pszenna typ 500 – mieszanki aromatyczno-smakowe – pieprz czarny mielony – czosnek suszony mielony 	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-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: <ul style="list-style-type: none"> - produkt uformowany z rozdrobnionego mięsa drobiowego w pulpety o kształcie kulistym lekko spłaszczonym, gotowane, zalane sosem z widocznymi częściami szpinaku
	Smak: <ul style="list-style-type: none"> - wyczuwalny smak szpinaku
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	45

Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	10
Liczba pulpetów w opakowaniu, nie mniej niż:	- opakowania 300 g - nie normuje się., - inne opakowania - 2 szt. na porcję

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+Az1:2002¹ Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

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

PN-A-75101-10:1990² 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.

¹ Norma wycofana

² Norma wycofana