

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-11**

Edycja 3

### MIĘSO Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ

*Zastępuje recepturę nr KWM-11, edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<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-11

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Mięso z kaszą jęczmienną

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu kasza lub ryż z mięsem, tablica 4

## 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Łopatka wołowa b/k	Mięso niepeklowane, bez skóry, bez kości	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym (w równych proporcjach)	Kawałki o masie od 5g do 20g	Gotowanie
Łopatka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane, bez skóry, bez kości		Kawałki o masie od 5g do 20g	
Kasza jęczmienna	gruba lub pęczak zawartość ziaren nieobłuszczonych nie więcej niż 0,5 %	25,0	-	Gotowanie
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; Mrożenie metodą IQF	8,0 <sup>1</sup>	Kostka/plastry	-
Przyprawy i dodatki: – sos pieczeniowy jasny – majeranek – papryka słodka mielona	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.

<sup>1</sup> Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem kaszy jęczmiennej, z widocznymi kawałkami cebuli, zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	30 w produkcie gotowym o masie netto do 300g 35 w produkcie gotowym o masie netto powyżej 300g
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	10
Zawartość białka % (m/m) nie mniej niż	-

**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+Az1:2002<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-A202 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

---

<sup>2</sup> Norma wycofana

<sup>3</sup> Norma wycofana