

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr B-112

Edycja 1

PĘCZAK GOTOWANY

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>wz. płk Mariusz SIUDAK 06.12.2018</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 05.11.2018</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5- tylko w dokumencie oryginalnym

Strona celowo pusta

RECEPTURA NR B-112

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pęczak gotowany

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwy bezmięsne typu makarony, kasze, ryż, ziemniaki - tablica 11.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kasza jęczmienna	Pęczak Zawartość ziaren nieobłuszczonych nie więcej niż 0,8 %	40	-	Gotowanie
<i>Przyprawy i dodatki</i>				
Woda	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Sól spożywcza	-		-	-
Masło	-		-	-
Dopuszcza się stosowanie mieszanek aromatyczno- smakowych w celu podniesienia smaku	-		-	-

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – pęczak gotowany Konsystencja: – niedopuszczalne ziarna rozgotowane, maziste lub twarde
--	--

6. Metody badań

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

Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A202 uznaje się za równoważne.

Strona celowo pusta