

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr ZS-50

Edycja 2

KRUPNIK Z MIĘSEM

Zastępuje recepturę nr ZS-50, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r.

| | |
|--------------------|---|
| ZATWIERDZAM | <p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych płk Sławomir ŁACH</p> <p>07.05.2015</p> |
| OPRACOWAŁ | <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-50

1. Nazwa handlowa wyrobu

Krupnik z mięsem

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 |
|--|---|--|-----------------------------|
| Kasza jęczmienna średnia | Jednolita barwa | 3,5 | ziarno |
| Łopatka wieprzowa b/k (po ugotowaniu) | Mięso niepeklowane | 10,0 | Kostka o boku 10 mm – 20 mm |
| Kostka ziemniaczana suszona | PN-A-74721:1996 | 3,5 | kostka |
| Marchew | świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF | 2 | Kostka |
| Pietruszka | świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF | 2 | Kostka |
| Przyprawy i dodatki – Cebula suszona – Koperek suszony – Sól spożywcza – 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 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-A208:2015 Zupy sterylizowane

| | |
|---|---|
| Charakterystyka organoleptyczna wyrobu | Wygląd ogólny: – typowy dla krupniku z mięsem, z widoczną kaszą jęczmienną, kawałkami mięsa wieprzowego oraz użytymi warzywami (kostka ziemniaczana, kawałki marchwi, pietruszki i cebuli) |
| Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż | 10 |
| Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (m/m) | nie dotyczy |

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-75101-3:1990¹ *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+Az1:2002² *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-A208 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

¹ Metoda wycofana

² Metoda wycofana

³ Metoda wycofana