

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KM-17**

Edycja 2

### **GOLONKA WIEPRZOWA**

Zastępuje recepturę nr KM-17, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r.

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych płk Sławomir ŁACH</p> <p>07.05.2015</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO- WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ płk dr Paweł KLER</p> <p>28.04.2015</p>

## RECEPTURA NR KM-17

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Golonka wieprzowa

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

### 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2015

Konserwa mięsna typu mielonka, tablica 1

### 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	Mięso z golonki, bez skóry	60	sito o średnicy oczek 30 mm
	Skórki z golonki wieprzowej	10	sito o średnicy oczek 4 mm
Mięso wieprzowe	kl. I wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 10 %	15	sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	trimming wieprzowy 85/15	15	sito o średnicy oczek 12 mm

### 5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- mieszanka peklująca
- cukier biały,
- przyprawy,
- dodatki funkcjonalne: stabilizatory, przeciwutleniacz, substancja konserwująca

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

### 6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 118 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

### 7. Zawartość mięsa

Nie mniej niż 83 %

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy  
NO-89-A201:2015 Konserwy mięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: <ul style="list-style-type: none"><li>- od różowej do ciemnoróżowej, dopuszcza się poszarzenie barwy w miejscu komór powietrznych; niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy</li></ul>
	Barwa galarety: <ul style="list-style-type: none"><li>- od słomkowej do jasnobursztynowej</li></ul>
	Barwa na przekroju: <ul style="list-style-type: none"><li>- od różowej do ciemnoróżowej; niedopuszczalny odcień szarości i brunatności konserwy</li></ul>
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	10
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	2,1
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	25

**9. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2015**

9.1.Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A201:2015 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

9.1.1.Do badania zawartości soli za metody równoważne stosuje się także metody wg:

PN-A- 82112:1973+Az1:2002<sup>1</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*

---

<sup>1</sup> Metoda wycofana