

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-46**

Edycja 3

### ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I KIELBASĄ

*Zastępuje recepturę nr KWM-46, 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-46

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Łazanki z kapustą i kielbasą

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu makaron lub ziemniaki z mięsem, tablica 3.

## 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kiełbasa wędzona, parzona w osłonce naturalnej, skład: mięso wieprzowe (100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa); zawartość tłuszczu poniżej 27% nie dopuszcza się użycia mięsa mechanicznie odkostnionego (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plaster od 10 - 15 mm	-
Kapusta kwaszona <sup>1</sup>	Jednolita barwa	30,0	szatkowana	-
Makaron	Makaron, bez dodatku jaj, skład: semolina	40,0	forma: łazanka	Gotowanie
Grzyby suszone	-	0,4	-	-

<sup>1</sup> Kapusta kwaszona (kiszona) – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez gąłbu, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, z dodatkiem lub bez dodatku przypraw, poddany fermentacji mlekowej

<b>Przyprawy i dodatki:</b> –cukier biały –pieprz czarny mielony –cebula suszona –śmietana 18 % –sól spożywcza –koncentrat pomidorowy –mieszanki aromatyczno-smakowe	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków.  Koncentrat pomidorowy: Zawartość ekstraktu 36 - 38%;28-30% Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	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: - makaron z widocznymi kawałkami kielbasy wędzonej, z dodatkiem kapusty kwaszonej i grzybów
	Smak i zapach: - wyraźnie wyczuwalny smak i zapach kapusty kwaszonej
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	10

#### 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