

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KD-118

Edycja 1

FILET Z KURCZAKA W SOSIE POMIDOROWYM

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 KD-118

1. Nazwa handlowa wyrobu

Filet z kurczaka w sosie pomidorowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg specyfikacji technicznej ST-11-2018

Konserwy drobiowe sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie.

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie.

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika w momencie użycia, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Filet z piersi kurczaka	Filet z piersi kurczaka bez skóry, niepeklowany	75	Szarpak
Sól spożywcza	-	Ilości wg receptury producenta	-
Woda	-		-
Cebula suszona	-		-
Olej słonecznikowy	Rafinowany		-
Pomidory konserwowe lub koncentrat pomidorowy	Krojone, Klasa I; kawałki bez skórki ¹ i części niejadalnych Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru Zawartość ekstraktu: 36% -38% lub 28%-30%		-
Cukier biały	-		-
Papryka czerwona mielona i/lub ekstrakt z papryki	-		-
Skrobia modyfikowana	-		-

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

5. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 136 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych.

6. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 75 %.

¹ Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórki w pomidorach konserwowych

**7. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia specyfikacji technicznej
ST-11-2018 Konserwy drobiowe sterylizowane typu mięsa w zalewie lub sosie**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: blok konserwy o kształcie nieregularnego owalu wynikającego z kształtu opakowania zanurzony w sosie; sos: niejednolity, rozwarstwiony; barwa: - bloku: jasnobeżowa do beżowej podbarwiona na kolor pomarańczowy; - sosu: lekko pomarańczowa do pomarańczowej
Zawartość sosu i wytopionego tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	32,0
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	5,0
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15,0
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	1,6
Zawartość skrobi, % (m/m), nie więcej niż	3,5

8. Metody badań

Metody badań jak określono w ST-11-2018.

Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w specyfikacji technicznej ST-11-2018 uznaje się za równoważne.

Do badania zawartości soli za metody równoważne uznaje się także metody wg:

PN-A- 82112:1973+A21:2002² *Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej*
PN-ISO 1841-2:2002 *Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości chlorków - Część 2: Metoda potencjometryczna*

² Norma wycofana

Strona celowo pusta