

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-41**

Edycja 3

### PAPRYKARZ ŁOWICKI Z ZIEMNIAKAMI

*Zastępuje recepturę nr KWM-41, 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-41

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Paprykarz łowicki z ziemniakami

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

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

## 4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Ziemniaki	Mrożone, podsmażane	29,0	Plastry o grubości ok. 10mm	-
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%	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plaster o grubości 10 -15 mm	-
Papryka czerwona	Świeża lub mrożona; Mrożenie metodą IQF	17,0	Paski długość od 50 mm do 80 mm	-
Łopatka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	14,0	Kawałki mięsa o masie 5g do 20g	Gotowanie
Łopatka wołowa b/k	Mięso niepeklowane Tłuszcz do 16%	10,0	Kawałki mięsa o masie 5g do 20g	Gotowanie

<b>Przyprawy i dodatki:</b> – cebula suszona – mąka pszenna typ 500 – mieszanki aromatyczno-smakowe – sól spożywcza – koncentrat pomidorowy	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków.  Koncentrat: zawartość ekstraktu 36 -38% lub 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 określone w normie obronnej 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: - plastry ziemniaków, kawałki kielbasy wędzonej, mięsa wieprzowego i wołowego oraz papryki czerwonej zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	30
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	12

#### **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>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

PN-A-75101-10:1990<sup>2</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>1</sup> Norma wycofana

<sup>2</sup> Norma wycofana