

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr BO-89**

Edycja 2

### KOKTAJL Z OWOCÓW W LEKKIM SYROPIE

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>wz. płk Mariusz SIUDAK 06.12.2018</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 05.11.2018</p>

Arkusze uzgodnień na stronie 5- tylko w dokumencie oryginalnym

© Dokumentacja jest własnością MON. Żadna część niniejszej dokumentacji nie może być rozpowszechniana bez zgody  
Szefa Szefostwa Służby Żywnościowej IWsp. SZ.

Strona celowo pusta

# RECEPTURA NR BO-89

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Koktajl z owoców w lekkim syropie

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwy beźmięsne, typu owocowe- tablica 10.

## 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Mieszanka owoców (co najmniej 4 rodzaje np. brzoskwinie, gruszki, ananas, winogrona)	Świeże lub mrożone, obrane <sup>1</sup> , pozbawione części niejadalnych	60 (w różnych proporcjach)	Większe owoce: kawałki, kostka; Małe owoce: w całości
<i>Przyprawy i dodatki</i>			
Cukier biały		Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	
Kwas cytrynowy			
Woda			

Nie dopuszcza się stosowania syropu glukozowo-fruktozowego.

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2015.

## 5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A202:2015 Konserwy warzywno-mięsne i beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: rodzaj owoców zgodnie z deklaracją producenta na opakowaniu, nie dopuszcza się owoców z pozostałością skórki, gniazd nasiennych i fragmentów pestek (jeśli dotyczy)
Masa owoców odciekniętych w stosunku do masy netto produktu %(m/m), nie mniej niż	55
Zawartość zanieczyszczeń organicznych %(m/m), nie więcej niż	0,5
Zawartość zanieczyszczeń mineralnych %(m/m), nie więcej niż	0,02
Ekstrakt ogólny oznaczony refraktometrycznie, %(m/m)	14 - 16

<sup>1</sup> Nie dotyczy owoców w całości np. winogrona, wiśnie

## 6. Metody badań

6.1 Metody badań jak określono w NO-89-A202:2015.

6.1.2 Do badania zawartości ekstraktu oznaczonego refraktometrycznie za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A-75101-02:1990<sup>2</sup> *Przetwory owocowe i warzywne – Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych – Oznaczanie zawartości ekstraktu ogólnego*

PN-EN 12143:2000 *Soki owocowe i warzywne – Oznaczanie zawartości substancji rozpuszczalnych metodą refraktometryczną*

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

Strona celowo pusta