

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-25

Edycja 3

POTRAWKA Z KURCZAKA PO MEKSYKAŃSKU

Zastępuje recepturę nr KWM-25, edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016</p>
OPRACOWAŁ	<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-25

1. Nazwa handlowa wyrobu

Potrąwka z kurczaka po meksykańsku

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso z kurczaka	Mięso z nogi bez skóry, bez kości, niepeklowane	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki mięsa o długości od 30 mm do 80 mm	Gotowanie ¹
Pomidory krojone bez skórki konserwowe/świeże	Klasa I; Kawałki o jednolitej barwie; bez skórki ² i części niejadalnych	12,0	Cząstki poniżej 1 cm	-
Kukurydza słodka w ziarnach konserwowa/ mrożona	Klasa I, mrożenie IQF, ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie	8,0	ziarno	-
Fasola czerwona świeża/mrożona/ konserwowa	Klasa I, mrożenie IQF, ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie	8,0	ziarno	-
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36 - 38%; Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	4,0 ³	-	-

¹ W wyrobie gotowym mięso powinno być soczyste i kruche, nie rozpadające się.

² Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych

³ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28 % - 30%

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Przyprawy i dodatki - składniki sosu: –mąka pszenna typ 500, cukier –mieszkanki aromatyczno-smakowe –bazylia, czosnek suszony mielony –oregano, majeranek –papryka słodka mielona, papryka ostra mielona	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków.	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 beźmieszne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki mięsa z kurczaka zalane sosem z widocznymi ziarnami kukurydzy i fasoli czerwonej oraz cząstkami rozdrobnionych pomidorów
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	35
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	8

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+Az1:2002⁴ 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-75101-10:1990⁵ 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.

⁴ Norma wycofana

⁵ Norma wycofana