

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-07**

Edycja 4

### KARKÓWKA W SOSIE Z WARZYWAMI

*Zastępuje recepturę nr KWM-07 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>wz. płk Artur KĘPCZYŃSKI 03.01.2019</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>płk Paweł CZUBKOWSKI 30.11.2018</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5 – tylko w dokumencie oryginalnym

Strona celowo pusta

# RECEPTURA NR KWM-07

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Karkówka w sosie z warzywami

## 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 surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
Karkówka wieprzowa b/k	Karkówka wieprzowa, niepeklowana, całkowicie odkostniona, słonina całkowicie zdjęta	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plaster o grubości ok. 10 mm
Fasola czerwona konserwowa	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	4,0 <sup>1</sup>	-
Fasola biała perełka konserwowa <sup>1</sup>	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	10,0	-
Marchew, świeża/mrożona	Kostka o jednolitej barwie, wyrównanej wielkości, mrożenie metodą IQF	10,0	Kostka o boku od 8mm do 10mm
Kapusta kwaszona <sup>2</sup>	Jednolita barwa	10,0	Szatkowana
Przyprawy i dodatki - składniki sosu: <ul style="list-style-type: none"> <li>– mąka pszenna typ 500</li> <li>– cukier</li> <li>– sól spożywcza</li> <li>– pieprz naturalny</li> <li>– ziele angielskie</li> <li>– liść laurowy</li> <li>– mieszanki aromatyczno-smakowe</li> </ul>	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków.	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-

<sup>1</sup> Dopuszcza się użycie fasoli białej drobnej kl.1 konserwowej lub suchej

<sup>2</sup> Kapusta kwaszona (kiszona) – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąba, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, z dodatkiem lub bez dodatku przypraw, poddany fermentacji mlekowej

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 beźmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – plastry mięsa wieprzowego zalane sosem z widocznymi warzywami (ziarna fasoli czerwonej i białej, kawałki marchwi i kapusty kwaszonej)
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	– 30 w produkcie gotowym o masie netto do 300g – 38 w produkcie gotowym o masie netto powyżej 300g
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	15
Liczba plastrów w opakowaniu jednostkowym	Opakowania 300g - nie normuje się Opakowania powyżej 300 g – co najmniej 1 szt. na porcję

## **6. Metody badań**

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

6.1. Do badania zawartości soli za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A- 82112:1973+Az1:2002<sup>3</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>4</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>3</sup> Norma wycofana

<sup>4</sup> Norma wycofana

Strona celowo pusta