

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-40

Edycja 3

LECZO Z KIELBASĄ

Zastępuje recepturę nr KWM-40, edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>plk 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-40

1. Nazwa handlowa wyrobu

Leczo z kielbasą

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięso 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
Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kielbasa wędzona, parzona w osłonce naturalnej, skład: mięso wieprzowe (100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa); Zawartość tłuszczu poniżej 27 % nie dopuszcza się użycia mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plaster o grubości 10 -15 mm
Papryka czerwona	Jednolita barwa i wyrównana wielkość Świeża lub mrożona Mrożenie metodą IQF	44,0 (w równych proporcjach)	Paski długość od 50 mm do 80 mm
Cukinia			Kostka
Fasola szparagowa zielona			Cięta
Pieczarki świeże			Kawałki/plastry
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36 - 38% Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	3,0 ¹	-

¹ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28 % - 30%

Przyprawy i dodatki - składniki sosu: – mąka pszenna typ 500 – sól spożywcza, – pieprz naturalny – papryka ostra mielona – pieprz czarny mielony – mieszanki aromatyczno-smakowe	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków.	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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: kawałki kiełbasy wędzonej oraz kawałki: papryki czerwonej, cukinii, fasoli szparagowej zielonej i pieczarek zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (<i>m/m</i>), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	15

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+Az1:2002² Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej

PN-ISO 1841-2:2002 Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości chlorków - Część 2: Metoda potencjometryczna

PN-A-75101-10:1990³ 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.

² Norma wycofana

³ Norma wycofana