

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-18

Edycja 2

PASZTET TRADYCYJNY

Zastępuje recepturę nr KM-18, wydanie 1 z dnia 29.11.2013 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych płk Sławomir ŁACH</p> <p>07.05.2015</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO- WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ płk dr Paweł KLER</p> <p>28.04.2015</p>

RECEPTURA NR KM-18

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pasztet tradycyjny

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2015

Konserwa mięsna typu pasztet z dodatkami, tablica 6

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM).

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	kl. I wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 10 %	30	Sito o średnicy oczek 12 mm
Mięso wieprzowe	trimming wieprzowy 85/15	30	Kutrowanie
Tłuszcz wieprzowy	-	25	
Wątroba wieprzowa	-	15	

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- sól spożywcza
- bułka tarta,
- cebula suszona
- mleko w proszku
- pietruszka suszona
- przyprawy: pieprz, i inne wg receptury producenta
- dodatki funkcjonalne: nie dodaje się

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 122 % w stosunku do masy składników mięsnych i podrobowych.

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 55%.

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy
NO-89-A201:2015 Konserwy mięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: <ul style="list-style-type: none">- od jasnobieżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; dopuszcza się odcień szarości w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki
	Barwa na przekroju: <ul style="list-style-type: none">- od jasnobieżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym
	Konsystencja pasztetu <ul style="list-style-type: none">- wyraźnie wyczuwalne cząstki mięsa
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	25
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	12
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Zawartość skrobi, % (m/m), nie więcej niż	2,5
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	5

9. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2015

9.1.Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A201:2015 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

9.1.1.Do badania zawartości soli za metody równoważne stosuje się także metody wg:
PN-A- 82112:1973+Az1:2002¹ *Mięso i przetwory mięsne - Oznaczanie zawartości soli kuchennej*

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

¹ Metoda wycofana