

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-36

Edycja 3

GULASZ WĘGIERSKI

Zastępuje recepturę nr KWM-36, 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-36

1. Nazwa handlowa wyrobu

Gulasz węgierski

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
Mięso wołowe b/k	Mięso z łopatki wołowej b/k lub mięso kl. I, niepeklowane, nieścięgnięte, bez zewnętrznej okrywy tłuszczu	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	kawałki o masie od 5g do 20 g.
Sos – składniki:	-		
Cebula biała lub żółta	klasa I świeże/mrożone, jednolita barwa, wielkość wyrównana mrożenie metodą IQF	8,0 ¹	Plastry/kostka
Marchew		3,0	Kostka o boku od 8mm do 10 mm
Papryka czerwona		15,0	Paski (długość od 50 mm do 80 mm)
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36 - 38%; Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	4,0 ²	-

¹ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach

² Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28 % - 30%

Przyprawy i dodatki: <ul style="list-style-type: none"> – mąka pszenna typ 500 – cukier – sól spożywcza – pieprz naturalny czarny – papryka ostra – papryka – 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 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 bezmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: <ul style="list-style-type: none"> - kawałki mięsa wołowego zalane sosem z widocznymi kawałkami użytych warzyw (papryki czerwonej, marchwi, cebuli)
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	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+Az1:2002³ 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-75101-10:1990⁴ 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.

³ Norma wycofana

⁴ Norma wycofana