

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-09

Edycja 2

PASZTET Z DROBIEM

Zastępuje recepturę nr KM-09, 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-09

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pasztet z drobiem

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

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

Konserwa mięsna typu pasztet, tablica 5

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa odkostnionego mechanicznie (MOM) i mięsa drobiowego odkostnionego mechanicznie (MDOM)

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25%	30	Kutrowanie
Mięso indyka	Udziec z indyka bez kości, bez skóry	20	
Skórki wieprzowe	Bez tłuszczu	15	
Tłuszcz wieprzowy	-	15	
Skórki kury	Bez tłuszczu	10	
Wątroba kurczaka	-	5	
Wątroba wieprzowa	-	5	

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- bułka tarta
- sól spożywcza
- cebula suszona, pietruszka suszona, przyprawy: pieprz naturalny 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 106 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Mięsa wieprzowego nie mniej niż 40% , mięsa indyka nie mniej niż 18%

**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; niedopuszczalna niejednorodność barwy
	Smak: <ul style="list-style-type: none">- charakterystyczny dla pasztetu mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	20
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	12
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	1,8
Zawartość skrobi, % (m/m)	-
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+A21:2002¹ *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