

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KD-20

Edycja 2

MIELONKA DROBIOWA Z WIEPRZOWINĄ

Zastępuje recepturę nr KD-20, 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 KD-20

1. Nazwa handlowa wyrobu

Mielonka drobiowa z wieprzowiną

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A203:2015

Konserwa drobiowa typu mielonka, tablica 1

4. Wsad surowcowy

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

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso drobiowe	Filet drobiowy, bez skóry, bez kości	55	sito o średnicy oczek 10 mm
Mięso z indyka	Udziec z indyka bez kości, bez skóry	25	sito o średnicy oczek 6 mm
Skórki wieprzowe	Bez tłuszczu	10	sito o średnicy oczek 3 mm, kutrowanie
Mięso wieprzowe	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25 %	10	sito o średnicy oczek 3 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda,
- mieszanka peklująca,
- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- przyprawy: pieprz naturalny, papryka mielona ostra
- dodatki funkcjonalne: azotyn sodu (E250)

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

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 115 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Mięso drobiowe nie mniej niż 69%, mięso wieprzowe nie mniej niż 12 %

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy
NO-89-A203:2015 Konserwy drobiowe sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy Barwa galarety: - od słomkowej do jasnobursztynowej
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	13
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	8

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