

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

---



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-22**

Edycja 3

### FILET Z PIERSI KURCZAKA W SOSIE SEROWYM

*Zastępuje recepturę nr KWM-22, edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<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-22

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Filet z piersi kurczaka w sosie serowym

### 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

Nie dopuszcza się używania mięsa mechanicznie odkostnionego (MDOM).

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika w 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso z kurczaka	Filet z piersi kurczaka bez skóry	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki o masie od 50g do 70g	Gotowanie <sup>1</sup> Nastrzykiwanie solanką 5%
Sos – składniki:				
Ser topiony kremowy	kremowy, śmietankowy, o zawartości tłuszczu do 29%, zaw. s.m. do 43%	6,0	-	-
Przyprawy i dodatki –mąka pszenna typ 500 –liść laurowy –cebula granulowana –pieprz czarny mielony –czosnek suszony 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 normy NO-89-A202.

W przypadku zakupu gotowych półproduktów i surowców u poddostawców, należy zapewnić i udokumentować skład surowcowy zgodny z niniejszą recepturą.

<sup>1</sup> W wyrobie gotowym mięso z kurczaka powinno być soczyste i kruche, nierozpadające się.

**5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy  
NO-89-A202:2015 Konserwy warzywno-mięsne i beźmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki fileta z piersi kurczaka zalane sosem
	Barwa mięsa: - niedopuszczalna barwa ciemnoróżowa lub szarobrunatna
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	5
Liczba kawałków w opakowaniu , nie mniej niż:	- opakowania netto 300g - nie normuje się - inne opakowania - 2 szt. na porcję

**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+Az1:2002<sup>2</sup> 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-75101-10:1990<sup>3</sup> 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.

---

<sup>2</sup> Norma wycofana

<sup>3</sup> Norma wycofana