

**MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ**  
**INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH**

---



**WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-  
WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

**Receptura nr ZZM-67**

Edycja 2

**ZUPA GULASZOWA ZAGĘSZCZONA**

*Zastępuje recepturę nr ZZM-67, edycja 1 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 ZZM-67

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

## Zupa gulaszowa zagęszczona

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

### 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A208:2015

Zupy sterylizowane - zupy zagęszczone, tablica 1.

### 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie
Łopatka wieprzowa b/k (po ugotowaniu)	Mięso niepeklowane, zawartość tłuszczu do 25%	17,0	Kostka o boku 10 mm – 20 mm
Kostka ziemniaczana suszona	PN-A-74721:1996	5,0	Kostka
Cebula	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	12,0	Kostka
Marchew	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	6,9	Kostka
Papryka czerwona	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	4,3	Paski
Seler	świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	3,1	Kostka
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 28-30% lub zawartość ekstraktu 36-38%  wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	6,0 lub 4,7	-
Mąka pszenna	typ 500	1,7	-

Przyprawy i dodatki – Sól spożywcza – Czosnek – Pieprz naturalny – Papryka słodka, papryka ostra <sup>1</sup> – 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-A208

W przypadku zakupywania 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-A208:2015 Zupy sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu (po przyrządzeniu)	Wygląd ogólny: - typowy dla zupy gulaszowej, widoczne kawałki mięsa wieprzowego i użytych warzyw
	Barwa zupy : - niedopuszczalna brunatna
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	5
Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż	17
Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (m/m)	nie dotyczy

## 6. Metody badań

6.1 Metody badań jak określono w NO-89-A208:2015.

6.1.1 Do badania zawartości suchej masy za metody równoważne uznaje się metody wg:

PN-A-75101-3:1990<sup>2</sup> *Przetwory owocowe i warzywne - Przygotowanie próbek i metody badań fizykochemicznych - Oznaczanie zawartości suchej masy metodą wagową*

PN-ISO 1026:2000 *Produkty owocowe i warzywne - Oznaczanie zawartości suchej substancji w wyniku suszenia przy obniżonym ciśnieniu i zawartości wody w wyniku destylacji azeotropowej.*

6.1.2 Do badania zawartości soli za metody równoważne uznaje się także metody wg:

PN-A- 82112:1973+Az1:2002<sup>3</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>4</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-A208 lub niniejszej recepturze uznaje się za równoważne.

<sup>1</sup> Może być składnikiem mieszanek aromatyczno - smakowych

<sup>2</sup> Norma wycofana

<sup>3</sup> Norma wycofana

<sup>4</sup> Norma wycofana