

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



## WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-90**

Edycja 2

### ROLADKI WIEPRZOWE W SOSIE

*Zastępuje recepturę nr KWM-90, edycja 1 z dnia 07.05.2015 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych  płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016
<b>OPRACOWAŁ</b>	KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ  cz.p.o. mjr Adam NOWOSAD 18.11.2016

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-90

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

#### Roladki wieprzowe w sosie

### 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

Tabela 1. Wymagania dotyczące roladek

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg roladek	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	Szynka wieprzowa bez skóry, mięso niepeklowane, zawartość tłuszczu do 5%	75	Plaster o masie od 80 g do 100 g
Słonina	Bez skóry	10 (nie więcej niż)	Słupki
Ogórki konserwowe	Całe lub połówki	15	Słupki

Tabela 2. Wymagania dotyczące całości wyrobu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg roladek (wyrób gotowy)
Roladki	-	70
Sos	-	30
Przyprawy i dodatki: <ul style="list-style-type: none"> <li>– mąka pszenna</li> <li>– koncentrat pomidorowy</li> <li>– sól spożywcza</li> <li>– skrobia modyfikowana</li> <li>– warzywa suszone</li> <li>– ziele angielskie</li> <li>– pieprz czarny mielony</li> <li>– papryka mielona</li> </ul>	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	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 beźmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: Plastry mięsa wieprzowego uformowane w roladki zawierające wewnątrz kawałek ogórka i słoniny, zalane sosem
Zawartość składników mięsnych* w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	10
Liczba roladek w opakowaniu, szt.	co najmniej 2 na porcję

\*-za składnik mięsny przyjmuje się roladkę z nadzieniem

**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>1</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>2</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>1</sup> Norma wycofana

<sup>2</sup> Norma wycofana