

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ
INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



**WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO-
WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ**

Receptura nr KWM-26

Edycja 3

KURCZAK W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

Zastępuje recepturę nr KWM-26, edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU -SZEFA LOGISTYKI Inspektorat Wsparcia Sił Zbrojnych</p> <p>płk Dariusz ŻUCHOWSKI 09.12.2016</p>
OPRACOWAŁ	<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-26

1. Nazwa handlowa wyrobu

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym

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

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso z kurczaka	Filet z piersi z kurczaka bez skóry	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki o długości od 30mm do 50mm	Gotowanie ¹ , Nastrzykiwanie solanką 5%
Sos ketchupowy	-	25,0	-	-
Papryka czerwona i zielona	Świeża lub mrożona; Mrożenie metodą IQF	12,9	Paski długość od 50mm do 80mm	-
Cebula biała lub żółta ²			Plastry/Kostka	-
Marchew			Kostka o boku od 8mm do 10mm	-
Ananas	Świeży lub konserwowy	7,0	Kostka	-
Przyprawy i dodatki: – przyprawa curry w proszku – mieszanki aromatyczno-smakowe	Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków.	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-

¹ W wyrobie gotowym mięso powinno być soczyste, kruche, nierozpadające się.

² Dopuszczalne użycie cebuli suszonej w płatkach.

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: - kawałki mięsa z kurczaka w sosie z widocznymi kawałkami użytych warzyw (papryki czerwonej i zielonej, cebuli, marchwi) i kawałkami ananasa
	Smak i zapach: - wyraźnie wyczuwalny smak słodko-kwaśny
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto % (m/m), nie mniej niż	35
Zawartość tłuszczu wolnego % (m/m), nie więcej niż	8

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+Az1:2002³ 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-75101-10:1990⁴ 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.

³ Norma wycofana

⁴ Norma wycofana