

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



## WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-22**

Edycja 4

### FILET Z PIERSI KURCZAKA W SOSIE SEROWYM

*Zastępuje recepturę nr KWM-22 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026 -01- 1 6</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ płk Radosław STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## 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-A202:2025

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

### 4. Wsad surowcowy

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 50 g do 70 g	Gotowanie <sup>1</sup> ; nastrzykiwanie solanką 5%
Sos – składniki:				
Ser topiony kremowy	Kremowy, śmietankowy, o zawartości tłuszczu do 29% i zawartości 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, 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-A202:2025.

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

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-A202:2025 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne 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, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	5
Liczba kawałków w opakowaniu, nie mniej niż	- opakowania 300 g – nie normuje się - inne opakowania – 2 sztuki na porcję

**6. Metody badań**

Metody badań jak określono w NO-89-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

## ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-22 edycja 4  
Filet z piersi kurczaka w sosie serowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych pik Paweł CZUBKOWSKI 2026 -01- 1 2</p>

Wykonano w 2 egz.  
Egz. Nr 1 – IWsp SZ  
Egz. Nr 2 - WOBWSŻ

