

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-36**

Edycja 5

**GULASZ WĘGIERSKI**

*Zastępuje recepturę nr KWM-36 edycja 4 z dnia 10.02.2023 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026 -01- 16</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ plk Maciej STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KWM-36

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Gulasz węgierski

### 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 surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Mięso wołowe	Łopatka wołowa b/k lub mięso kl. I wg PN-A-82014, niepeklowane, nieścięgnięte, bez zewnętrznej okrywy tłuszczu	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki o masie od 5 g do 20 g.
Sos – składniki:			
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	8,0 <sup>1</sup>	Kostka/plastry
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie, mrożenie metodą IQF	3,0	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm
Papryka czerwona	Świeża lub mrożona; barwa jednolita, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	15,0	Paski o długości minimum 50 mm
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38% wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	4,0 <sup>2</sup>	-

<sup>1</sup> Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

<sup>2</sup> Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28% – 30%.

<b>Przyprawy i dodatki</b> – Mąka pszenna typ 500 – Cukier – Sól spożywcza – Pieprz czarny mielony – Papryka ostra mielona – Papryka słodka mielona – 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.

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 mięsa wołowego zalane sosem z widocznymi kawałkami użytych warzyw (papryki czerwonej, marchwi, cebuli)
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	8

#### 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-36 edycja 5

Gulasz węgierski

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 2026 -01- 1 2

Wykonano w 2 egz.

Egz. Nr 1 – IWsp SZ

Egz. Nr 2 - WOBWSŻ

Receptura nr KWM-36 edycja 5

