

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-24

Edycja 4

KURCZAK CURRY Z RYŻEM I WARZYSWAMI

Zastępuje recepturę nr KWM-24 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

<p>ZATWIERDZAM</p>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI</p> <p>gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026 -01- 16</p>
<p>OPRACOWAŁ</p>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>plk Radosław STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2025</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-24

1. Nazwa handlowa wyrobu

Kurczak curry z ryżem i warzywami

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A202:2025

Konserwa warzywno-mięsna typu kasza lub ryż z mięsem, tablica 4.

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	Mięso z nogi bez skóry, bez kości	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki mięsa o długości od 30 mm do 80 mm	Gotowanie ¹
Ryż biały	Długoziarnisty, parboiled	20,0	-	Gotowanie
Papryka czerwona	Świeża lub mrożona; barwa jednolita, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	12,0 w równych proporcjach	Paski o długości minimum 50 mm	-
Cukinia			Kostka	-
Cebula biała lub żółta ²			Plastry/kostka	-
Przyprawy i dodatki – Sos curry – 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 Dopuszcza się 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-A202:2025.

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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: <ul style="list-style-type: none">- kawałki mięsa z kurczaka z dodatkiem ryżu, z widocznymi kawałkami warzyw (papryka czerwona, cukinia, cebula) zalane sosem
	Smak: <ul style="list-style-type: none">- lekko wyczuwalny smak przyprawy curry
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-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-24 edycja 4
Kurczak curry z ryżem i warzywami

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

