

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-44

Edycja 4

MAKARON Z KIELBASĄ W SOSIE POMIDOROWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-44 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-44

1. Nazwa handlowa wyrobu

Makaron z kielbasą w sosie pomidorowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu makaron lub ziemniaki z mięsem, tablica 3.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kielbasa wędzona, parzona, w osłonce naturalnej; zawartość tłuszczu nie więcej niż 27%; skład: mięso wieprzowe, 100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa; nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plastry o grubości 10 mm – 15 mm	Obsmażanie
Pomidory rozdrobnione konserwowe	Klasa I; kawałki o jednolitej barwie; bez skórki i części niejadalnych	45,0 ¹	Cząstki poniżej 1 cm	-
Makaron	Makaron, bez dodatku jaj; skład: semolina	20,0	Forma: świderki	Gotowanie
Ser parmezan	-	0,7	-	-

¹ Dopuszcza się obecność niewielkiej ilości skórek.

Przyprawy i dodatki – Cukier – Oregano – Bazylia – Pieprz czarny mielony – Czosnek suszony mielony – Sól spożywcza – 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

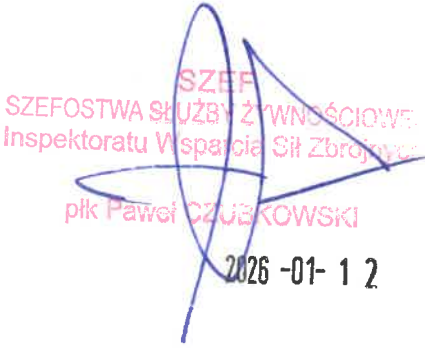
Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - makaron z widocznymi kawałkami kiełbasy wędzonej i cząstkami pomidorów zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	20
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	10

6. Metody badań

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

ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-44 edycja 4
Makaron z kielbasą w sosie pomidorowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOSCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych plk Paweł CZUBKOWSKI 2026-01-12</p>

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

