

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-58

Edycja 4

MIĘSO Z RYŻEM I WARZYWAMI

Zastępuje recepturę nr KWM-58 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-58

1. Nazwa handlowa wyrobu

Mięso 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 surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso wieprzowe	Szynka, bez skóry, bez kości, bez tłuszczu zewnętrznego	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki mięsa o masie od 5 g do 20 g	Gotowanie
Ryż	Długoziarnisty, parboiled	25,0 <i>Po ugotowaniu</i>	-	Gotowanie
Sos	-			
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie, mrożenie metodą IQF	5,0	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm	-
Zielony groszek	Klasa I; mrożenie metodą IQF lub konserwowy; ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie		Ziarno	

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Przyprawy i dodatki – Warzywa suszone – Sól spożywcza – Cukier – Czosnek mielony suszony – Liść laurowy – Ziele angielskie – Pieprz czarny mielony – Papryka słodka mielona – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	Użyć wywar z gotowania mięsa

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 wieprzowego z dodatkiem ryżu, z widocznymi kawałkami warzyw (marchew, zielony groszek)
	Barwa mięsa: - od jasnobeżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym Barwa ryżu: - od białej do kremowej, niedopuszczalny odcień szarości
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	30
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 metodykach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-58 edycja 4

Mięso z ryżem i warzywami

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

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

Receptura nr KWM-58 edycja 4

