

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-25

Edycja 4

POTRAWKA Z KURCZAKA PO MEKSYKAŃSKU

Zastępuje recepturę nr KWM-25 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026-01-16</p>
OPRACOWAŁ	<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-25

1. Nazwa handlowa wyrobu

Potrawka z kurczaka po meksykańsku

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 na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso z kurczaka	Mięso z nogi bez skóry, bez kości, niepeklowane	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki mięsa o długości od 30 mm do 80 mm	Gotowanie ¹
Pomidory krojone bez skórki konserwowe/świeże	Klasa I; kawałki o jednolitej barwie, bez skórki ² i części niejadalnych	12,0	Cząstki poniżej 1 cm	-
Kukurydza cukrowa w ziarnach konserwowa/mrożona	Klasa I; mrożenie metodą IQF; ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie	8,0	Ziarno	-
Fasola czerwona świeża/mrożona/ konserwowa	Klasa I; mrożenie metodą IQF; ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie	8,0	Ziarno	-
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38%; wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	4,0 ³	-	-

¹ W wyrobie gotowym mięso powinno być soczyste i kruche, nie rozpadające się.

² Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych.

³ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28% – 30%.

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Przyprawy i dodatki – składniki sosu –Mąka pszenna typ 500 –Cukier –Mieszanki aromatyczno-smakowe –Bazylia, –Czosnek suszony mielony –Oregano –Majeranek –Papryka słodka mielona –Papryka ostra mielona –Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków	-	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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki mięsa z kurczaka zalane sosem z widocznymi ziarnami kukurydzy i fasoli czerwonej oraz cząstkami rozdrobnionych pomidorów
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	35
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	8

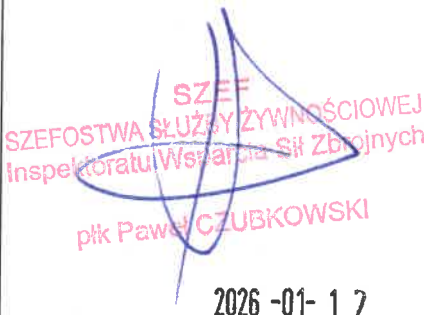
6. Metody badań

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-25 edycja 4

Potrawka z kurczaka po meksykańsku

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

