

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-54

Edycja 3

FASOLA Z WOŁOWINĄ

Zastępuje recepturę nr KWM-54 edycja 2 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 płk Radosław STABULEWSKI</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-54

1. Nazwa handlowa wyrobu

Fasola z wołowiną

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu strączkowe z mięsem, tablica 1.

4. Wsad surowcowy

Tabela 1. Wymagania dotyczące fasoli z wołowiną

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w 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 mięsa o masie od 5 g do 20 g
Fasola biała „Jaś karłowy” namaczana gotowana/konserwowa	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	21,0	-

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Sos – składniki:			
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	3,0 ¹	Kostka/plastry
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie, mrożenie metodą IQF	2,0	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm
Pietruszka		2,0	Kostka
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38%; wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	4,0 ²	-

¹ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

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

Przyprawy i dodatki - składniki sosu – Mąka pszenna typ 500 – Cukier – Sól spożywcza – Majeranek – Czosnek suszony – Papryka – Mieszanek 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 beźmieszne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - ziarna fasoli białej, kawałki mięsa wołowego w sosie z widocznymi kawałkami warzyw
	Barwa sosu: - niedopuszczalna barwa brunatna
Zawartość ziaren roślin strączkowych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	20
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	8

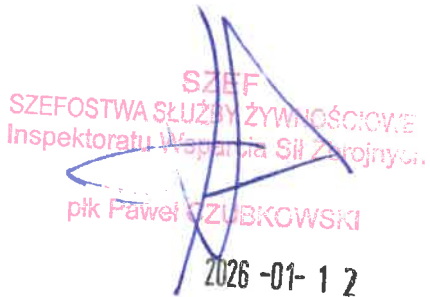
6. Metody badań

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-54 edycja 3

Fasola z wołowiną

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	

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

Receptura nr KWM-54 edycja 3

