

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-37**

Edycja 4

**BIGOS Z KIELBASĄ**

*Zastępuje recepturę nr KWM-37 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR KWM-37

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

**Bigos z kielbasą**

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu kapusta z mięsem, tablica 2.

## 4. Wsad surowcowy

Tabela 1. Wymagania dotyczące bigosu z kielbasą

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w 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)	32	Plastry o grubości 10 mm – 15 mm	-
Bigos	-	68,0	-	-

Tabela 2. Wymagania dotyczące bigosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w składzie bigosu*, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kapusta kwaszona <sup>1</sup>	Jednolita barwa, bez obcych zapachów	77,0 w proporcji 1:1	Drobno szatkowana	-
Kapusta biała	Świeża		Drobno poszatkowana	-

<sup>1</sup> Kapusta kwaszona (kiszone) – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąba, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, z dodatkiem lub bez dodatku przypraw, poddany fermentacji mlekowej.

Łopátka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	14,0	Kostka o boku od 10 mm do 20 mm	-
Przyprawy i dodatki – Cebula – Mąka pszenna typ 500 – Papryka słodka mielona – Warzywa suszone – Grzyby suszone – Liść laurowy – Ziele angielskie – Pieprz czarny mielony – Sól spożywcza – Pomidory w proszku – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków	-	9,0	-	-

*\*obliczany jako masa składnika użyta do produkcji podzielona przez masę ogólną bigosu*

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: - kapusta biała słodka i kwaszona, kawałki kiełbasy wędzonej i mięsa wieprzowego zalane sosem, wymieszane w całej objętości
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	30
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	15

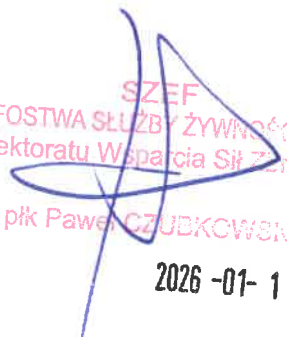
##### **6. Metody badań**

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-37 edycja 4

Bigos z kielbasą

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych płk Paweł CZUDKOWSKI 2026 -01- 1 2</p>

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

Receptura nr KWM-37 edycja 4

