

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



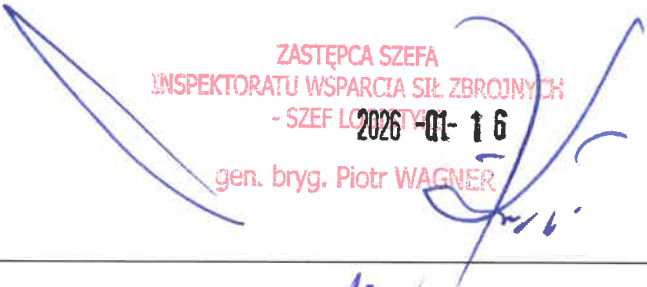
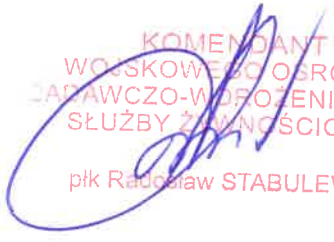
WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KB-92

Edycja 3

FASOLA W SOSIE POMIDOROWYM

Zastępuje recepturę nr KB-92 edycja 2 z dnia 03.01.2019 r.

ZATWIERDZAM	 ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LÓDZKI 2026-01-16 gen. bryg. Piotr WAGNER
OPRACOWAŁ	 KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ 07 STY 2026 płk Radosław STABULEWSKI

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KB-92

1. Nazwa handlowa wyrobu

Fasola w sosie pomidorowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa bezmięсна typu strączkowe z dodatkami, tablica 9.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Fasola biała perełka	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości; niedopuszczalne ziarna porażone	54,0 (namoczona)	Ziarno	Moczenie
Sos	Wykonany ze składników wymienionych poniżej	46,0	-	-
Ilości składników w kg na 100 l sosu, nie mniej niż				
Pomidory krojone konserwowe	Kawałki o jednolitej barwie, bez skórki ¹ i części niejadalnych	28,0	-	-
Koncentrat pomidorowy	Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru; zawartość ekstraktu: 36% -38%	4,0	-	-
<i>Przyprawy i dodatki</i>				
Mąka pszenna typ 500	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Sól spożywcza	-		-	-
Cukier	-		-	-
Czosnek mielony	-		-	-
Pieprz czarny mielony	-		-	-
Majeranek	-		-	-
Tymianek	-		-	-

¹ Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych.

Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-		-	-
--	---	--	---	---

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: – fasola w sosie z widocznymi kawałkami pomidorów
Zawartość fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	55

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 UZGODNIEN

do Receptury nr KB-92 edycja 3

Fasola w sosie pomidorowym

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

