

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-10

Edycja 3

GULASZ ANGIELSKI

Zastępuje recepturę nr KM-10 edycja 2 z dnia 07.05.2015 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 pik Radosław STABULEWSKI</p> <p>0 7 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KM-10

1. Nazwa handlowa wyrobu

Gulasz angielski

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2025

Konserwa mięsna typu mielonka, tablica 1

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	kl. I wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 15%	60	Sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25%	20	sito o średnicy oczek 8 mm
Mięso wieprzowe	kl. III wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 15%	15	sito o średnicy oczek 3 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	5	kutrowanie

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- mieszanka peklująca
- woda
- przyprawy: pieprz biały
- dodatki funkcjonalne: przeciwutleniacz, azotyn sodu (E250)

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 109 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 91%

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy
NO-89-A201:2025 Konserwy mięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - od jasnoróżowej do różowej, niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy
	Barwa galarety: - od słomkowej do jasnobursztynowej
	Barwa na przekroju: - od jasnoróżowej do różowej; niedopuszczalny odcień szarości i brunatności konserwy
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	16
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	1,8
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	11

9. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A201:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KM-10 edycja 3

Gulasz angielski

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 2026-01-12

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

