

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KB-94

Edycja 3

GULASZ Z SOCZEWICY Z WARZYSWAMI

Zastępuje recepturę nr KB-94 edycja 2 z dnia 03.01.2019 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 plk Radosław STABULEWSKI</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KB-94

1. Nazwa handlowa wyrobu

Gulasz z soczewicy z warzywami

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
Soczewica zielona	Suche ziarna o jednolitej barwie	11,5	-	-
Sos	Wykonany ze składników wymienionych poniżej	88,5	-	-
Ilości składników w kg na 100 l sosu, nie mniej niż				
Marchew	Świeża/mrożona, jednolita barwa, mrożenie metodą IQF	27,5	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm	-
Dynia		14,0		-
Cebula biała lub żółta	Świeża/mrożona, mrożenie metodą IQF	9,0	Kostka/plastry	-
Papryka czerwona	Świeża/mrożona, jednolita barwa, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	9,0	Paski o długości minimum 50 mm	-
Pieczarki	Świeże, jednolita barwa, wielkość wyrównana	9,0	Kawałki/plastry	Krojenie
Przyprawy i dodatki				
Koncentrat pomidorowy	Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru; zawartość ekstraktu; 36% -38% lub 28%-30%	3,7 lub 4,7	-	-
Mąka pszenna	Typ 500	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Mieszanka aromatyczno-smakowa	-		-	-
Olej rzepakowy	Rafinowany		-	-

Chili pieprz cayenne	Proszek, jednolita barwa		-	-
Czosnek grys	-		-	-
Oregano suszone	-		-	-
Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-		-	-

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków mogą ulegać niewielkim modyfikacjom pod warunkiem, że będą 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 bezmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	<p>Wygląd ogólny:</p> <ul style="list-style-type: none"> – ziarna soczewicy, kawałki warzyw i pieczarek w sosie, wymieszane w całej objętości <p>Smak:</p> <ul style="list-style-type: none"> – pikantny
--	--

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 UZGODNIEN

do Receptury nr KB-94 edycja 3

Gulasz z soczewicy z warzywami

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 2026 -01- 1 2

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

