

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-12

Edycja 3

KONSERWA LISIECKA

Zastępuje recepturę nr KM-12 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI</p> <p>gen. bryg. Piotr WAGNIEC</p> <p>2026 -01- 1 0</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>plk Radosław STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KM-12

1. Nazwa handlowa wyrobu

Konserwa lisiecka

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	Szynka bez kości, bez skóry, bez tłuszczu	80	sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	kl. II B wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 40 %	5	sito o średnicy oczek 8 mm
Tłuszcz wieprzowy drobny	-	5	sito o średnicy oczek 5 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	10	kutrowanie

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- mieszanka peklująca
- woda
- przyprawy: czosnek, pieprz biały, cukier
- dodatki funkcjonalne: przeciwutleniacz, stabilizator, wzmacniacz smaku, 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 116 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych.

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 84 %.

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
	Smak: - wyczuwalne użyte przyprawy, w tym lekko wyczuwalny smak czosnku
	Zapach: - lekko wyczuwalny zapach czosnku
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	10
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	17
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	2
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	9

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-12 edycja 3

Konserwa lisiecka

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

