

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-07

Edycja 6

KARKÓWKA W SOSIE Z WARZYWAMI

Zastępuje recepturę nr KWM-07 edycja 5 z dnia 16.01.2026 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI</p> <p>plk Krzysztof KULIN 2026 -04-09</p>
OPRACOWAŁ	<p>ZASTĘPCA KOMENDANTA WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>plk Tomasz GULCZYŃSKI 31 MAR 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-07

1. Nazwa handlowa wyrobu

Karkówka w sosie z warzywami

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Karkówka wieprzowa b/k	Karkówka wieprzowa, niepeklowana, całkowicie odkostniona, słonina całkowicie zdjęta	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plastry o grubości ok. 10 mm
Fasola czerwona konserwowa ¹	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	4,0	-
Fasola biała perełka konserwowa ²	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	10,0	-
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie, mrożenie metodą IQF	10,0	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm
Kapusta kwaszona ³	Jednolita barwa, bez obcych zapachów	10,0	Szatkowana

¹ Dopuszcza się użycie fasoli czerwonej suchej.

² Dopuszcza się użycie fasoli białej drobnej kl. I konserwowej lub suchej.

³ Kapusta kwaszona (kiszona) – 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.

Przyprawy i dodatki - składniki sosu – Mąka pszenna typ 500 – Cukier – Sól spożywcza – Pieprz czarny – Ziele angielskie – Liść laurowy – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-
--	---	--	---

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: – plastry mięsa wieprzowego zalane sosem z widocznymi warzywami (ziarna fasoli czerwonej i białej, kawałki marchwi i kapusty kwaszonej)
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	– 30 w produkcie gotowym o masie netto do 300 g – 38 w produkcie gotowym o masie netto powyżej 300 g
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	15
Liczba plastrów w opakowaniu jednostkowym	– opakowania 300 g – nie normuje się – opakowania powyżej 300 g – co najmniej 1 sztuka na porcję


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-07 edycja 6

Karkówka w sosie z warzywami

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 07.04.2026

Wykonano w 3 egz.

Egz. Nr 1 – IWsp SZ

Egz. Nr 2 i 3 - WOBWSZ

Receptura nr KWM-07 edycja 6

