

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-40

Edycja 5

LECZO Z KIELBASĄ

Zastępuje recepturę nr KWM-40 edycja 4 z dnia 10.02.2023 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-40

1. Nazwa handlowa wyrobu

Leczo z kielbasą

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
Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kielbasa wędzona, parzona, w osłonce naturalnej; zawartość tłuszczu nie więcej niż 27%; skład: mięso wieprzowe, 100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa; nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plastry o grubości 10 mm – 15 mm
Papryka czerwona	Świeża lub mrożona; barwa jednolita, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	44,0 w równych proporcjach	Paski o długości minimum 50 mm
Cukinia			Kostka
Fasola szparagowa zielona			Cięta
Pieczarki świeże			Kawałki/plastry
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38% wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	3,0 ¹	-

¹ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28% – 30%.

Przyprawy i dodatki - składniki sosu – Mąka pszenna typ 500 – Sól spożywcza – Papryka ostra mielona – Pieprz czarny mielony – Mieszkanki 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 bezmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki kiełbasy wędzonej oraz kawałki: papryki czerwonej, cukinii, fasoli szparagowej zielonej i pieczarek zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	15

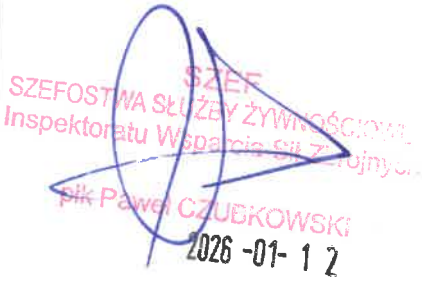
6. Metody badań

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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-40 edycja 5

Leczo z kiełbasą

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

Receptura nr KWM-40 edycja 5

