

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KD-20

Edycja 3

MIELONKA DROBIOWA Z WIEPRZOWINĄ

Zastępuje recepturę nr KD-20 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KD-20

1. Nazwa handlowa wyrobu

Mielonka drobiowa z wieprzowiną

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A203:2025

Konserwa drobiowa typu mielonka, tablica 1

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) lub mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie (MDOM)

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso z kurczaka	Filet z kurczaka, bez skóry, bez kości	55	sito o średnicy oczek 10 mm
Mięso z indyka	Udziec z indyka bez kości, bez skóry	25	sito o średnicy oczek 6 mm
Skórki wieprzowe	Bez tłuszczu	10	sito o średnicy oczek 3 mm, kutrowanie
Mięso wieprzowe	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25 %	10	sito o średnicy oczek 3 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- mieszanka peklująca
- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- przyprawy: pieprz biały, papryka mielona ostra
- dodatki funkcjonalne: 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 115 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Mięso drobiowe nie mniej niż 69%, mięso wieprzowe nie mniej niż 12 %

8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A203:2025 Konserwy drobiowe sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy Barwa galarety: - od jasno słomkowej do jasnobursztynowej
Zawartość tłuszczu wolnego, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	13
Zawartość białka, % (<i>m/m</i>), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	70
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	9

9. Metody badań jak określono w NO-89-A203:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A203:2025 uznaje się za równoważne.
-

ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KD-20 edycja 3
Mielonka drobiowa z wieprzowiną

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

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

