

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KM-01**

Edycja 3

**MIELONKA WIEPRZOWA**

*Zastępuje recepturę nr KM-01 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI</p> <p>gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026 -01- 1 6</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p>plk Radosław STABULEWSKI</p> <p>0 7 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KM-01

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Mielonka wieprzowa

### 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	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25%	51	sito o średnicy oczek 5 mm
Mięso wieprzowe	kl. III wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 15%	40	sito o średnicy oczek 3 mm
Podgardle wieprzowe	Skórowane, nie solone	9	sito o średnicy oczek 5 mm

### 5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- mieszanka peklująca
- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- przyprawy: pieprz biały
- dodatki funkcjonalne: przeciwutleniacz, 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 106 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

### 7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 94%

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy  
NO-89-A201:2025 Konserwy mięsne sterylizowane**

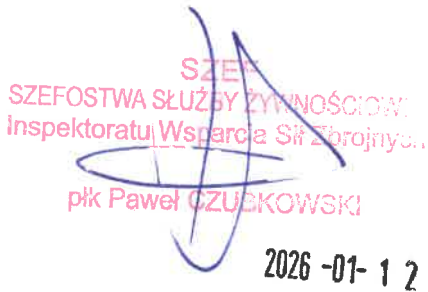
Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - od jasnoróżowej do różowej, niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy
	Barwa galarety: - od słomkowej do jasnobursztynowej
	Barwa na przekroju: - od jasnoróżowej do różowej; niedopuszczalny odcień szarości i brunatności konserwy
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	23
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	65
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	1,8
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	11

**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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KM-01 edycja 3

Mielonka wieprzowa

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

