

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-18

Edycja 3

PASZTET TRADYCYJNY

Zastępuje recepturę nr KM-18 edycja 2 z dnia 07.05.2015 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 KM-18

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pasztet tradycyjny

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2025

Konserwa mięsna typu pasztet z dodatkami, tablica 6

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. I wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 10 %	30	Sito o średnicy oczek 12 mm
Mięso wieprzowe	trimming wieprzowy 85/15	30	Kutrowanie
Tłuszcz wieprzowy	-	25	
Wątroba wieprzowa	-	15	

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- sól spożywcza
- bułka tarta
- cebula suszona
- mleko w proszku
- pietruszka suszona
- przyprawy: pieprz biały i inne wg receptury producenta
- dodatki funkcjonalne: nie dodaje się

Nie dopuszcza się stosowania dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 122 % w stosunku do masy składników mięsnych i podrobowych.

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 55%.

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


Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - od jasnobeżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; dopuszcza się odcień szarości w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki
	Barwa na przekroju: - od jasnobeżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym
	Konsystencja pasztetu - wyraźnie wyczuwalne cząstki mięsa
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	25
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	12
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Zawartość skrobi, % (m/m), nie więcej niż	2,5
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	5

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-18 edycja 3

Pasztet tradycyjny

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia SZ plk Paweł CZUBKOWSKI 2026-01-12</p>

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

