

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-35

Edycja 5

PULPETY W SOSIE POMIDOROWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-35 edycja 4 z dnia 03.01.2019 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 6

RECEPTURA NR KWM-35

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pulpety w sosie pomidorowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa mielone w sosie, tablica 5.

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie.

Tabela 1. Wymagania dotyczące pulpetów

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg pulpetów, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Pulpety				Gotowanie
Łopatka wołowa b/k	Mięso niepeklowane; zawartość tłuszczu do 16%	45	Sito o średnicy oczek 3 mm	-
Łopatka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	45		-
Przyprawy i dodatki – Bułka tarta – Sól spożywcza – Pieprz czarny mielony	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Masa jajeczna pasteryzowana	-	7,5 ¹	-	-

¹ Dopuszcza się zamiennik w postaci proszku jajecznego.

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg-sosu, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Sos			
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	10,0 ²	Kostka/plastry
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie; mrożenie metodą IQF	7,5	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm
Pietruszka		3,0	Kostka
Por	Świeży lub mrożony; mrożenie metodą IQF	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	Plastry
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38% wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	4,0 ³	-
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Cukier – Sól spożywcza – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Pieprz czarny mielony – Czosnek suszony mielony – Papryka ostra mielona – Majeranek – 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.

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

³ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28% – 30%.

5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A202:2025 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – pulpety uformowane na kształt kulisty z rozdrobnionego mięsa, gotowane, zalane sosem z widocznymi kawałkami warzyw (marchwi, cebuli, pietruszki i pora)
	Barwa sosu: – niedopuszczalna brunatna
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	45
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	13
Liczba pulpetów w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż	– opakowania 300 g – nie normuje się – opakowania 800 g – 10 sztuk – inne opakowania – 2 sztuki na porcję

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-35 edycja 5

Pulpety w sosie pomidorowym

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

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