

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-27

Edycja 4

PULPETY Z KURCZAKA W SOSIE SZPINAKOWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-27 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 6

RECEPTURA NR KWM-27

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym

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 drobiowego 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
Mięso z kurczaka	Mięso z nogi bez skóry, bez kości, niepeklowane	91,0	Sito o średnicy oczek 5 mm	-
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	Stosowane procesy technologiczne
Sos				
Szpinak	Mrożony brykiet ze świeżych młodych liści klasy I	37,8	-	-
Ser topiony kremowy	Kremowy, śmietankowy, o zawartości tłuszczu do 29%, zaw. s.m. do 43%	12,0	-	-
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Pieprz czarny mielony – Czosnek suszony mielony – 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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - produkt uformowany z rozdrobnionego mięsa drobiowego w pulpety o kształcie kulistym lekko spłaszczonym, gotowane, zalane sosem z widocznymi cząstkami szpinaku
	Smak i zapach: - wyczuwalny smak szpinaku
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	45

Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	10
Liczba pulpetów w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż	<ul style="list-style-type: none"> - opakowania 300 g – nie normuje się - inne opakowania – 2 sztuki na porcję


6. Metody badań

Metody badań jak określono w NO-89-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KWM-27 edycja 4

Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 2026 -01- 1 2