

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-90**

Edycja 3

### ROLADKI WIEPRZOWE W SOSIE

*Zastępuje recepturę nr KWM-90 edycja 2 z dnia 09.12.2016 r.*

|             |   |
|-------------|---|
| ZATWIERDZAM | <p>ZASTĘPCA SZEFA<br/>INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH<br/>- SZEFA LOGISTYKI<br/>2026 - nr- 16<br/>gen. bryg. Piotr WACNEK</p>       |
| OPRACOWAŁ   | <p>KOMENDANT<br/>WOJSKOWEGO OŚRODKA<br/>BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO<br/>SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ<br/>07 STY 2026<br/>plk Radosław STABULEWSKI</p> |

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KWM-90

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

#### Roladki wieprzowe w sosie

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

### 4. Wsad surowcowy

Tabela 1. Wymagania dotyczące roladek

| Nazwa surowca     | Wymagania dla surowca  | % (m/m) udział składnika na 100 kg roladek | Rozdrobnienie                    |
|-------------------|--|--|----------------------------------|
| Mięso wieprzowe   | Szynka wieprzowa bez skóry, mięso niepeklowane, zawartość tłuszczu do 5% | 75   | Plastry o masie od 80 g do 100 g |
| Słonina           | Bez skóry  | 10<br>(nie więcej niż)                     | Słupki                           |
| Ogórki konserwowe | Całe lub połówki   | 15   | Słupki                           |

Tabela 2. Wymagania dotyczące całości wyrobu

| Nazwa surowca   | Wymagania dla surowca | % (m/m) udział składnika na 100 kg roladek (wyrób gotowy)     |
|---|-----------------------|---|
| Roladki   | -                     | 70  |
| Sos   | -                     | 30  |
| <b>Przyprawy i dodatki</b><br>– Mąka pszenna typ 500<br>– Koncentrat pomidorowy<br>– Sól spożywcza<br>– Skrobia modyfikowana<br>– Warzywa suszone<br>– Ziele angielskie<br>– Pieprz czarny mielony<br>– Papryka mielona<br>– 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:<br>- plastry mięsa wieprzowego uformowane w roladki zawierające wewnątrz kawałek ogórka i słoniny, zalane sosem |
| Zawartość składników mięsnych* w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż | 40   |
| Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż  | 10   |
| Liczba roladek w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż                                      | co najmniej 2 sztuki na porcję   |

\*za składnik mięsny przyjmuje się roladkę z nadzieniem


**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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-90 edycja 3

Roladki wieprzowe w sosie

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

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

