

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-16

Edycja 3

WIEPRZOWINA W SOSIE WŁASNYM

Zastępuje recepturę nr KM-16 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KM-16

1. Nazwa handlowa wyrobu

Wieprzowina w sosie własnym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa mięsna typu mięso w sosie własnym, tablica 4

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 15 %	50	Sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25 %	17	sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	kl. II B wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 40 %	17	sito o średnicy oczek 20 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	16	sito o średnicy oczek 3 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- sól spożywcza
- smalec wieprzowy
- błonnik roślinny
- przyprawy: cebula suszona, inne wg receptury producenta
- dodatki funkcjonalne: nie dodaje się

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

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 110 % w stosunku do masy składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 90%

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku i na przekroju: - od beżowej do ciemnobeżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym
	Konsystencja bloku: - ścisła
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	16
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	35

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-16 edycja 3

Wieprzowina w sosie własnym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych plk Paweł CZUBKOWSKI</p> <p>2026 -01- 1 2</p>

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

