

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-29

Edycja 4

FASOLA PO BRETOŃSKU

Zastępuje recepturę nr KWM-29 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026 -01- 1 5</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ plk Radosław STABULEWSKI</p> <p>07 OTY 2025</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-29

1. Nazwa handlowa wyrobu

Fasola po bretońsku

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu strączkowe z mięsem, tablica 1.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kiełbasa wędzona, parzona, w osłonce naturalnej; zawartość tłuszczu nie więcej niż 27%; skład: mięso wieprzowe, 100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa; nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym; kiełbasa - boczek w proporcji 2:1	Plastry o grubości 10 mm – 15 mm
Boczek wieprzowy wędzony gotowany,	100 g boczku wyprodukowano z nie mniej niż 100 g boczku bez kości i skóry; zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%		Kostka o boku 10 mm – 15 mm
Fasola biała „Jaś karłowy” namaczana, gotowana	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	21,0	-
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38% wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	2,5 ¹	-

¹ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28% – 30%.

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Przyprawy i dodatki - składniki sosu – Cebula – świeża/mrożona/ suszona w płatkach – Mąka pszenna typ 500 – Cukier – Sól spożywcza – Majeranek – Czosnek suszony – Pieprz czarny mielony – Papryka ostra mielona – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	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 bezmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - ziarna fasoli białej, kawałki kiełbasy wędzonej i boczku wędzonego zalane sosem
	Barwa sosu: - niedopuszczalna barwa brunatna
Zawartość ziaren roślin strączkowych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	20
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	12

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-29 edycja 4

Fasola po bretońsku

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

