

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH

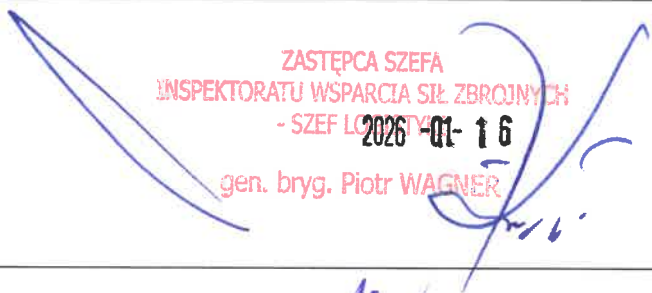



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KB-92**

Edycja 3

**FASOLA W SOSIE POMIDOROWYM***Zastępuje recepturę nr KB-92 edycja 2 z dnia 03.01.2019 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR KB-92

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Fasola w sosie pomidorowym

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa bezmięсна typu strączkowe z dodatkami, tablica 9.

## 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Fasola biała perełka	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości; niedopuszczalne ziarna porażone	54,0 (namoczona)	Ziarno	Moczenie
Sos	Wykonany ze składników wymienionych poniżej	46,0	-	-
<b>Ilości składników w kg na 100 l sosu, nie mniej niż</b>				
Pomidory krojone konserwowe	Kawałki o jednolitej barwie, bez skórki <sup>1</sup> i części niejadalnych	28,0	-	-
Koncentrat pomidorowy	Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru; zawartość ekstraktu: 36% -38%	4,0	-	-
<i>Przyprawy i dodatki</i>				
Mąka pszenna typ 500	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Sól spożywcza	-		-	-
Cukier	-		-	-
Czosnek mielony	-		-	-
Pieprz czarny mielony	-		-	-
Majeranek	-		-	-
Tymianek	-		-	-

<sup>1</sup> Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych.

Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-		-	-
--	---	--	---	---

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: – fasola w sosie z widocznymi kawałkami pomidorów
Zawartość fasoli w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	55

**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 UZGODNIEN

do Receptury nr KB-92 edycja 3

Fasola w sosie pomidorowym

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

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

