

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-17

Edycja 3

GOLONKA WIEPRZOWA

Zastępuje recepturę nr KM-17 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KM-17

1. Nazwa handlowa wyrobu

Golonka wieprzowa

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa mięsna typu mielonka, tablica 1

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	Mięso z golonki, bez skóry	60	sito o średnicy oczek 30 mm
	Skórki z golonki wieprzowej	10	sito o średnicy oczek 4 mm
Mięso wieprzowe	kl. I wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 10 %	15	sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wieprzowe	trimming wieprzowy 85/15	15	sito o średnicy oczek 12 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- mieszanka peklująca
- cukier biały
- przyprawy
- dodatki funkcjonalne: stabilizatory, przeciwutleniacz, substancja konserwująca

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

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 118 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 83 %

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


Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - od różowej do ciemnoróżowej, niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy
	Barwa galarety: - od słomkowej do jasnobursztynowej
	Barwa na przekroju: - od różowej do ciemnoróżowej; niedopuszczalny odcień szarości i brunatności konserwy
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	10
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	2,1
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	25

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-17 edycja 3

Golonka wieprzowa

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych płk Paweł CZUBKOWSKI</p> <p>2026-01-12</p>

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

