

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



## WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-30**

Edycja 4

### GOŁĄBKI W SOSIE POMIDOROWYM

*Zastępuje recepturę nr KWM-30 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026-01-16</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ plk Mariusz STABULEWSKI</p> <p>C 7 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 6



## RECEPTURA NR KWM-30

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Gołąbki w sosie pomidorowym

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu gołąbki w sosie, tablica 7.

### 4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie.

Tabela 1. Wymagania dotyczące gołąbków

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg farszu, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso wieprzowe	Łopatka bez kości, bez skóry, bez tłuszczu zewnętrznego, pozbawiona ścięgien	50	Rozdrobnienie na sicie o średnicy oczek 5 mm	
Mięso wołowe	Chude mięso, bez kości, zawartość tłuszczu do 15%	24		
Ryż suchy	Biały, paraboliczny	10	-	
Przyprawy – Sól spożywcza – Pieprz czarny mielony – Przyprawy	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	
Kapusta biała świeża	Klasa I, liście kapusty	-	Liście w całości	Obgotowanie

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg sosu, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38% wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	6,5 <sup>1</sup>	-	-
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Cukier – Sól spożywcza – Pieprz czarny – Ziele angielskie – Liść laurowy – Mieszkanki 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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - gołąbki zalane sosem
	Barwa sosu: - niedopuszczalna barwa brunatna
Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	24
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	5
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	5
Liczba gołąbków w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż	– opakowania 300 g – nie normuje się – inne opakowania wieloporcjowe – 2 sztuki na porcję

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

## **6. Metody badań**

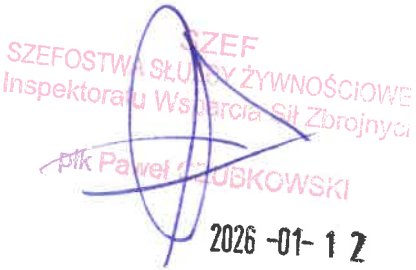
Metody badań jak określono w NO-89-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

---

# ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KWM-30 edycja 4

Gołąbki w sosie pomidorowym

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