

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KB-93**

Edycja 3

### GOŁĄBKI Z KASZĄ GRYCZANĄ I GRZYBAMI W SOSIE GRZYBOWYM

*Zastępuje recepturę nr KB-93 edycja 2 z dnia 03.01.2019 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR KB-93

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie grzybowym

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa bezmięсна typu gołąbki jarskie w sosie, tablica 11.

## 4. Wsad surowcowy

Tabela 1. Wymagania dotyczące gołąbków

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg farszu, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kapusta biała	Świeże liście kapusty	-	Liście w całości	Obgotowanie
Kasza gryczana	Prażona, cała	29,5 (75,0 - po ugotowaniu)	-	Gotowanie
Borowik szlachetny suszony	-	5,9 (19,7 - po namoczeniu)	Krojony	Moczenie
<i>Przyprawy i dodatki</i>				
Cebula smażona	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Sól spożywcza	-		-	-
Masło	-		-	-
Przyprawa maggi w płynie	-		-	-
Pieprz czarny mielony	-		-	-

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg sosu, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Borowik szlachetny suszony	-	5,0 (16,0 - po ugotowaniu)	Krojony	Moczenie, gotowanie
<i>Przyprawy i dodatki</i>				
Śmietana	18 % tłuszczu	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Mąka pszenna	Typ 500		-	-
Masło	-		-	-
Przyprawa maggi w płynie	-		-	-
Skrobia modyfikowana	-		-	-
Mieszanka aromatyczno-smakowa	-		-	-
Pieprz czarny mielony	-		-	-
Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków	-		-	-

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 w sosie z widocznymi cząstkami grzybów Gołąbki: – na przekroju widoczne ziarna kaszy gryczanej i cząstki grzybów Sos: – widoczne cząstki grzybów
Zawartość farszu w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	24
Liczba gołąbków w opakowaniu, nie mniej niż	– opakowania 300 g - nie normuje się – inne opakowania wieloporcyjne – 2 szt. na porcję

##### 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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KB-93 edycja 3

Gołąbki z kaszą gryczaną i grzybami w sosie grzybowym

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

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

