

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-23

Edycja 4

GULASZ DROBIOWY

Zastępuje recepturę nr KWM-23 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-23

1. Nazwa handlowa wyrobu

Gulasz drobiowy

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso z kurczaka	Mięso z nogi bez skóry, bez kości	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki o długości od 50 mm do 100 mm	Gotowanie ¹
Cebula biała lub żółta	Mrożona lub świeża; mrożenie metodą IQF	8,0 ²	Kostka/plastry	-
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Czosnek suszony mielony – 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.

¹ W wyrobie gotowym mięso powinno być soczyste i kruche, nierozpadające się.

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

**5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy
NO-89-A202:2025 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki mięsa z kurczaka zalane sosem z widocznymi częstkami cebuli
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	35
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	8


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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-23 edycja 4

Gulasz drobiowy

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

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

