

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr BWK-114

Edycja 2

KAPUSTA BIAŁA ZASMAŻANA

Zastępuje recepturę nr BWK-114 edycja 1 z dnia 06.12.2018 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR BWK-114

1. Nazwa handlowa wyrobu

Kapusta biała zasmażana

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwy bezmięsne typu warzywne, tablica 12.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Kapusta biała	Świeża	85	Drobno poszatkowana
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF, jednolita barwa	6,0	Kostka/plastry/półplastry
Przyprawy i dodatki – Woda – Olej rzepakowy rafinowany – Mąka pszenna typ 500 – Cukier biały – Sól spożywcza – Ocet spirytusowy kwasowość 10% – Pieprz czarny mielony – Ziele angielskie mielone – Liść laurowy mielony – Dopuszcza się stosowanie mieszanek aromatyczno-smakowych w celu podniesienia smaku	-	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: <ul style="list-style-type: none">– skrawki kapusty z widocznymi przyprawami w sosie; dopuszcza się nieznaczną zmianę barwy na powierzchni
---	---

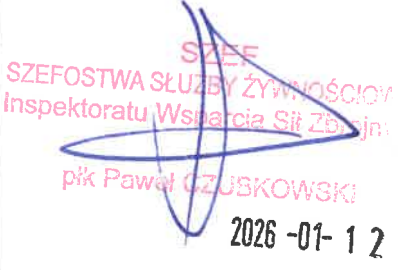
6. Metody badań

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 BWK-114 edycja 2

Kapusta biała zasmażana

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 2026 -01- 1 2

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

