

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr ZS-110

Edycja 2

**KAPUŚNIAK**

*Zastępuje recepturę nr ZS-110 edycja 1 z dnia 06.12.2018 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR ZS-110

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Kapuśniak

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

## 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A208:2025

Zupy sterylizowane – zupy gotowe do spożycia, tablica 2.

## 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Boczek wieprzowy wędzony gotowany	100g boczku wyprodukowano z nie mniej niż 100 g boczku; bez kości i skóry, zawartość tłuszczu nie więcej niż 40 %	11,7	Kawałki o masie od 5 g do 20 g
Kapusta kwaszona <sup>1</sup>	Jednolita barwa	10,0	Drobno poszatkowana
Ziemniaki	Suszone	5,2	Kostka
	Świeże lub mrożone, mrożenie metodą IQF	15,5	
Ilości składników w kg na 100 l zupy, nie mniej niż			
Marchew	Świeże lub mrożone, mrożenie metodą IQF	5,0	Kostka
Pietruszka		2,5	
Cebula biała lub żółta		2,0	
Seler		1,8	
Przyprawy i dodatki			
– Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36-38%; wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	2,0	-

<sup>1</sup> Kapusta kwaszona (kiszona) – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąba, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, z dodatkiem lub bez dodatku przypraw, poddany fermentacji mlekowej.

Przyprawy i dodatki			
<ul style="list-style-type: none"> <li>– Mąka pszenna typ 500</li> <li>– Ziele angielskie mielone</li> <li>– Kminek mielony</li> <li>– Liść laurowy mielony</li> <li>– Papryka czerwona słodka mielona</li> <li>– Majeranek suszony</li> <li>– Pieprz czarny mielony</li> <li>– Mieszanaka aromatyczno-smakowa</li> <li>– Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: np. rosołków</li> </ul>	-	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-A208:2025.

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-A208:2025 Zupy sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – typowy dla kapuśniaku, z widocznymi użytymi warzywami (kostka ziemniaczana, kawałki kapusty, marchwi, pietruszki)
Zawartość suchej masy, % (m/m), nie mniej niż	8
Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (m/m)	0,2 – 0,5

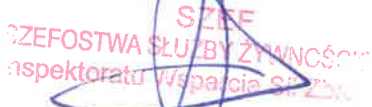

#### 6. Metody badań

Metody badań jak określono w NO-89-A208:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A208:2025 uznaje się za równoważne.

# ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr ZS-110 edycja 2

Kapuśniak

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

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

