

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-100**

Edycja 2

### KIEŁBASA W SOSIE BARBECUE

*Zastępuje recepturę nr KWM-100 edycja 1 z dnia 03.01.2018 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR KWM-100

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

**Kielbasa w sosie barbecue**

## 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 surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kielbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kielbasa wędzona, parzona, w osłonce naturalnej; zawartość tłuszczu nie więcej niż 27%; skład: mięso wieprzowe, 100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa; nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plastry o grubości 10 mm – 20 mm	-
Sos – składniki:				
Sos barbecue w proszku	Skład: m.in. cukier, skrobia modyfikowana, przyprawy (pomidor, papryka, cebula, kolendra, czosnek, chilli, imbir, kmin rzymski), sól, cukier karmelizowany, aromaty w tym aromat dymu wędzarniczego i inne substancje dodatkowe wynikające z potrzeb procesu technologicznego	Niezbędna ilość gwarantująca 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 bezmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki kiełbasy zalane sosem z niewidocznymi cząstkami warzyw i przypraw
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	15

**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-100 edycja 2

Kiełbasa w sosie barbecue

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

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

