

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



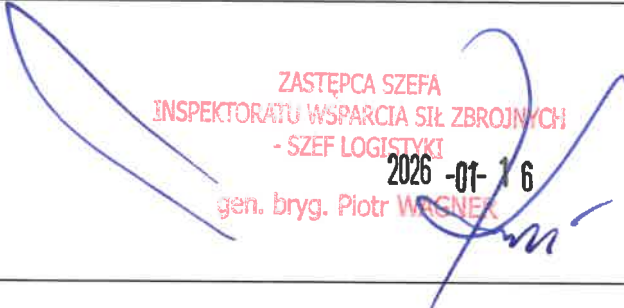

### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-103**

Edycja 2

### KIEŁBASA W SOSIE Z POMIDORAMI I SOCZEWICĄ

*Zastępuje recepturę nr KWM-103 edycja 1 z dnia 03.01.2018 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR KWM-103

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

**Kielbasa w sosie z pomidorami i soczewicą**

## 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	-
Soczewica zielona świeża lub konserwowa	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	15	-	-
Sos – składniki:				
Pomidory konserwowe całe	Klasa I; o jednolitej barwie, bez skórki <sup>1</sup> i części niejadalnych	20		
Mąka pszenna lub skrobia modyfikowana	Typ 500	Niezbędna ilość gwarantująca otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2025	-	-
Mieszanka aromatyczno-smakowa	Skład: m.in. płatki pomidorów, bazylia, czosnek, oregano, cebula, pietruszka, papryka czerwona ostra		-	-
Sól spożywcza	-		-	-
Cukier	-		-	-

<sup>1</sup> Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych.

Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
--	---	---	---	---

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: - kawałki kiełbasy zalane sosem z widocznymi kawałkami pomidorów i ziarnami soczewicy
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	35
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 metodach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

## ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KWM-103 edycja 2  
Kiełbasa w sosie z pomidorami i soczewicą

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>

