

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



## WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-98**

Edycja 2

### KIEŁBASKI BIAŁE W SOSIE CHRZANOWYM

*Zastępuje recepturę nr KWM-98 edycja 1 z dnia 03.01.2018 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KWM-98

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

**Kielbaski białe w sosie chrzanowym**

### 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 parzona, w osłonce naturalnej; zawartość tłuszczu nie więcej niż 27%; skład: mięso wieprzowe co najmniej 78%; nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) | Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym  | Kielbaski o masie od 35 g do 65 g w konserwach netto do 300 g dopuszcza się rozdrobnienie | -                                |
| Sos – składniki:                        |   |  |   |                                  |
| Chrzan tarty                            | Zawartość chrzanu co najmniej 53%   | Niezbędna ilość gwarantująca otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2025 | -   | -                                |
| Mąka pszenna lub skrobia modyfikowana   | Typ 500   |  | -   | -                                |
| Mieszanka aromatyczno-smakowa           | Skład: m.in. chrzan 20%, czosnek, gałka muskatołowa, pieprz   |  | -   | -                                |
| Cukier                                  | -   |  | -   | -                                |
| Sól spożywcza                           | -   |  | -   | -                                |

|  |   |   |   |   |
|--|---|---|---|---|
| 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:<br>- całe kielbaski zalane sosem z widocznymi cząstkami chrzanu i przypraw   |
| Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % ( <i>m/m</i> ), nie mniej niż | 40  |
| Zawartość tłuszczu wolnego, % ( <i>m/m</i> ), nie więcej niż   | 15  |
| Liczba kawałków kielbasy w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż                                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>– opakowania 300 g – nie normuje się</li> <li>– opakowania powyżej 300 g – 3 sztuki na porcję</li> </ul> |


#### **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-98 edycja 2

Kielbaski białe w sosie chrzanowym

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

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

