

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-97

Edycja 2

KIEŁBASKI BIAŁE W SOSIE MUSZTARDOWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-97 edycja 1 z dnia 03.01.2018 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGIS 2026 -01- 18 gen. bryg. Piotr WAGNER</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ plk Radosław STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-97

1. Nazwa handlowa wyrobu

Kielbaski białe w sosie musztardowym

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
Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kiełbasa 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	Kiełbaski o masie od 35 g do 65 g w konserwach netto do 300 g dopuszcza się rozdrobnienie	-
Sos – składniki:				
Musztarda	Np. stołowa, sarepska i inne lub w proszku (skład: m.in. gorczyca, ocet, chrzan, kurkuma)	Niezbędna ilość gwarantująca otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2025	-	-
Gorczyca	Całe ziarna		-	-
Mąka pszenna lub skrobia modyfikowana	Typ 500		-	-
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

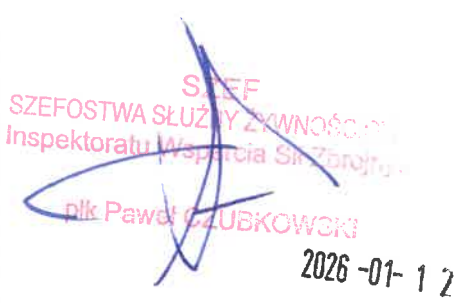
Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - całe kiełbaski zalane sosem z widocznymi ziarnami gorczycy
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	15
Liczba kawałków kiełbasy w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż	<ul style="list-style-type: none"> — opakowania 300 g – nie normuje się — opakowania powyżej 300 g – 3 sztuki na porcję

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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-97 edycja 2
Kielbaski białe w sosie musztardowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 2026-01-12

