

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-102**

Edycja 2

### KIEŁBASKI W SOSIE POMIDOROWYM Z FASOLĄ

*Zastępuje recepturę nr KWM-102 edycja 1 z dnia 03.01.2018 r.*

<b>ZATWIERDZAM</b>	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI 2026 -11- 16 gen. bryg. Piotr WAGNER</p>
<b>OPRACOWAŁ</b>	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ 07 STY 2026 plk Grzegorz STABULEWSKI</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR KWM-102

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

**Kielbaski w sosie pomidorowym z fasolą**

## 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	Kielbaski o masie od 30 g do 50g  w konserwach netto do 300 g dopuszcza się rozdrobnienie	-
Fasola biała perełka sucha lub konserwowa	Ziarna o jednolitej barwie i wyrównanej wielkości	15	-	Ziarna suche: namaczanie, gotowanie
Sos – składniki:				
Koncentrat pomidorowy  lub pomidory suszone	Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru; zawartość ekstraktu: 30% lub 36%  proszek	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. cebula, czosnek, bazylia, pieprz czarny		-	-
Sól spożywcza	-		-	-
Cukier	-		-	-

Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków	-	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 bezmięsne sterylizowane**


Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kielbaski zalane sosem z widocznymi ziarnami fasoli
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	35
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	15
Liczba kielbasek 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 metodykach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

## ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-102 edycja 2  
Kiełbaski w sosie pomidorowym z fasolą

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- 1 2</p>

