

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



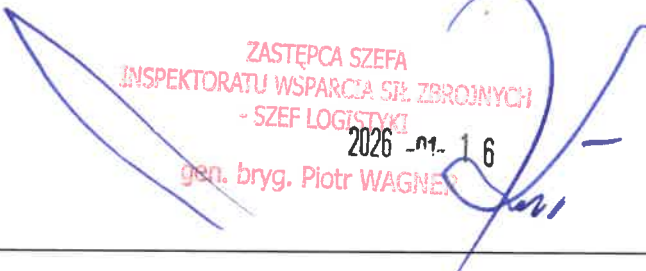
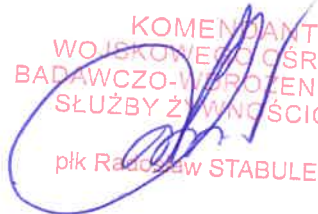
WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-33

Edycja 5

KLOPSIKI W SOSIE GRZYBOWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-33 edycja 4 z dnia 03.01.2019 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-33

1. Nazwa handlowa wyrobu

Klopsiki w sosie grzybowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A202:2025

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa mielone w sosie, tablica 5.

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie.

Tabela 1. Wymagania dotyczące klopsików

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg klopsików, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Klopsiki				Obsmażanie lub pieczenie z parowaniem
Łopátka wołowa b/k	Mięso niepeklowane; zawartość tłuszczu do 16%	45	Sito o średnicy oczek 3 mm	-
Łopátka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	45		-
Przyprawy i dodatki – Bułka tarta – Sól spożywcza – Pieprz czarny mielony	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Masa jajeczna pasteryzowana	-	8,3 ¹	-	-

¹ Dopuszcza się zamiennik w postaci proszku jajecznego.

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg sosu, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Sos			
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	9,9 ²	Kostka/plastry
Podgrzybek suszony	-	1,0	-
Przyprawy i dodatki – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Pieprz czarny mielony – Sos grzybowy – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-

Ilości użytych do produkcji przypraw i dodatków muszą gwarantować 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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – klopsiki uformowane na kształt kulisty z rozdrobnionego mięsa, obsmażane lub pieczone, zalane sosem z widocznymi kawałkami grzybów i cebuli
	Smak i zapach: – wyraźnie wyczuwalny smak i zapach grzybowy
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	45
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	13
Liczba klopsików w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż	– opakowania 300 g – nie normuje się – opakowania 800 g – 10 sztuk – inne opakowania – 2 sztuki na porcję

6. Metody badań

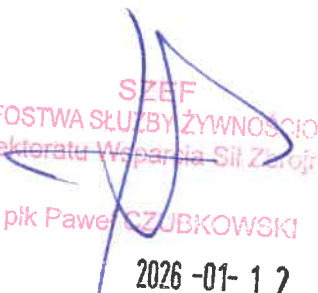
Metody badań jak określono w NO-89-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-33 edycja 5

Klopsiki w sosie grzybowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych pik Paweł CZUBKOWSKI 2026 -01- 1 2</p>

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

Receptura nr KWM-33 edycja 5

