

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-32

Edycja 5

KLOPSIKI W SOSIE POMIDOROWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-32 edycja 4 z dnia 03.01.2019 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026-01-16</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ plk Radosław STABULEWSKI</p> <p>7 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 6

RECEPTURA NR KWM-32

1. Nazwa handlowa wyrobu

Klopsiki w sosie pomidorowym

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
Łopatka wołowa b/k	Mięso niepeklowane; zawartość tłuszczu do 16%	45	Sito o średnicy oczek 3 mm	-
Łopatka 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	11,3 ²	Kostka/plastry
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie; mrożenie metodą IQF	4,8	Kostka o boku od 8mm do 10 mm
Pietruszka		4,8	Kostka
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 36% – 38%; wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	9,7 ³	-
Przyprawy i dodatki ⁴ – Mąka pszenna typ 500 – Cukier – Sól spożywcza – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Kostka bulionowa – Pieprz czarny mielony – Czosnek suszony mielony – Papryka ostra mielona – Majeranek – 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 warzyw
	Barwa sosu: – niedopuszczalna barwa brunatna

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

³ Dopuszcza się użycie w odpowiedniej ilości koncentratu o zawartości ekstraktu 28% – 30%.

⁴ Przyprawy i dodatki mogą być składnikiem mieszanek aromatyczno-smakowych.

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	<ul style="list-style-type: none"> – 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.

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KWM-32 edycja 5

Klopsiki w sosie pomidorowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia SZ płk Paweł CZUBKOWSKI 2026-01-12

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