

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-107

Edycja 2

KLOPSIKI Z INDYKA W SOSIE GRZYBOWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-107 edycja 1 z dnia 06.12.2018 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-107

1. Nazwa handlowa wyrobu

Klopsiki z indyka 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 drobiowego oddzielonego mechanicznie.

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Klopsiki z indyka	Skład: mięso z indyka co najmniej 82%	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Mięso rozdrobnione na sicie o średnicy oczek 3 mm; klopsiki: kształt kulisty, masa ok. 20 g	Obsmażanie lub pieczenie z parowaniem
Sos – składniki:				
Pieczarka	Świeża lub mrożona, jednolita barwa, mrożenie metodą IQF	8,9	Kawałki/plastry	-
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	5,7 ¹	Kostka/plastry/półplastry	-
Podgrzybek suszony	-	0,8	-	-
Sos pieczarkowo-śmietanowy w proszku	Skład m.in. skrobia modyfikowana, maltodekstryna, olej roślinny, przyprawy, aromaty, sól spożywcza, cukier, piezarki suszone, laktoza, białka mleka	Niezbędna ilość gwarantująca otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2025	-	-

¹ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

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: <ul style="list-style-type: none">- klopsiki uformowane na kształt kulisty z rozdrobnionego mięsa, obsmażane lub pieczone, zalane sosem z widocznymi kawałkami grzybów i cebuli
	Smak i zapach: <ul style="list-style-type: none">- 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	12
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-107 edycja 2
Klopsiki z indyka 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-107 edycja 2

