

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-12

Edycja 3

### KONSERWA LISIECKA

*Zastępuje recepturę nr KM-12 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.*

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>ZATWIERDZAM</b> | <p>ZASTĘPCA SZEFA<br/>INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH<br/>- SZEFE LOGISTYKI<br/>gen. bryg. Piotr WAGNIEC</p> <p>2026 -01- 1 0</p>      |
| <b>OPRACOWAŁ</b>   | <p>KOMENDANT<br/>WOJSKOWEGO OŚRODKA<br/>BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO<br/>SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ<br/>płk Radosław STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2026</p> |

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KM-12

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Konserwa lisiecka

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

### 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2025

Konserwa mięsna typu mielonka, tablica 1

### 4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).

| Nazwa surowca            | Wymagania dla surowca                                      | % (m/m) udział składnika mięsnego | Rozdrobnienie               |
|--------------------------|--|-----------------------------------|-----------------------------|
| Mięso wieprzowe          | Szynka bez kości, bez skóry, bez tłuszczu                  | 80                                | sito o średnicy oczek 30 mm |
| Mięso wieprzowe          | kl. II B wg normy PN-A-82014<br>zawartość tłuszczu do 40 % | 5                                 | sito o średnicy oczek 8 mm  |
| Tłuszcz wieprzowy drobny | -  | 5                                 | sito o średnicy oczek 5 mm  |
| Skórki wieprzowe         | bez tłuszczu   | 10                                | kutrowanie                  |

### 5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- mieszanka peklująca
- woda
- przyprawy: czosnek, pieprz biały, cukier
- dodatki funkcjonalne: przeciwutleniacz, stabilizator, wzmacniacz smaku, azotyn sodu (E250)

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

### 6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 116 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych.

### 7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 84 %.

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy NO-89-A201:2025 Konserwy mięsne sterylizowane**

|  |   |
|--|---|
| Charakterystyka organoleptyczna wyrobu                         | Barwa bloku:<br>- od jasnoróżowej do różowej, niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy  |
|  | Barwa galarety:<br>- od słomkowej do jasnobursztynowej  |
|  | Barwa na przekroju:<br>- od jasnoróżowej do różowej; niedopuszczalny odcień szarości i brunatności konserwy |
|  | Smak:<br>- wyczuwalne użyte przyprawy, w tym lekko wyczuwalny smak czosnku                                  |
|  | Zapach:<br>- lekko wyczuwalny zapach czosnku  |
| Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż            | 10  |
| Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż                       | 17  |
| Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż                        | 75  |
| Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż                 | 2   |
| Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż | 9   |

**9. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A201:2025 uznaje się za równoważne.**

# ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KM-12 edycja 3

Konserwa lisiecka

| NAZWA INSTYTUCJI  | PIECZĘĆ, PODPIS I DATA   |
|---|--|
| Szefostwo Służby Żywnościowej<br>Inspektoratu Wsparcia SZ |  <p>SZEF<br/>SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ<br/>Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych<br/>Piotr Paweł CZUBKOWSKI<br/>2026-01-12</p> |

