

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-19

Edycja 3

KONSERWA Z BOCZKU

Zastępuje recepturę nr KM-19 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KM-19

1. Nazwa handlowa wyrobu

Konserwa z boczku

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa mięsna typu mięsno-tłuszczowa, tablica 9

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	Boczek wędzony, bez skóry, bez żeber W składzie nie mniej niż 98% mięsa z boczku	65	Sito o średnicy oczek 40 mm
Mięso wieprzowe	kl. III wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 15%	25	sito o średnicy oczek 3 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	10	Po obgotowaniu, sito o średnicy oczek 2 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- przyprawy: pieprz biały
- dodatki funkcjonalne: substancja konserwująca (azotyn sodu E250)

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

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 112 % w stosunku do masy składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Zawartość boczku wieprzowego nie mniej niż 58%, zawartość mięsa wieprzowego nie mniej niż 28 %

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Smak: - lekko wędzony, umiarkowanie słony
	Zapach: - lekko wyczuwalny wędzony
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	30
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	10
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	65
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	35

- 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-19 edycja 3

Konserwa z boczku

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	

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

