

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr ZS-50

Edycja 4

KRUPNIK Z MIĘSEM*Zastępuje recepturę nr ZS-50 edycja 3 z dnia 10.02.2023 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 07 STY 2026 plk Radosław STABULEWSKI</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR ZS-50

1. Nazwa handlowa wyrobu

Krupnik z mięsem

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A208:2025

Zupy sterylizowane – zupy gotowe do spożycia, tablica 2.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Kasza jęczmienna średnia	Jednolita barwa	3,5	Ziarno
Łopatka wieprzowa b/k (po ugotowaniu)	Mięso niepeklowane	10,0	Kostka o boku 10 mm - 20 mm
Kostka ziemniaczana suszona	PN-A-74721:1996	3,5	Kostka, (dopuszcza się rozdrobnienie nie mniejsze niż 10x10x5 mm)
Marchew	Świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	2	Kostka
Pietruszka	Świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	2	Kostka
Przyprawy i dodatki – Cebula suszona – Koperek suszony – Sól spożywcza – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	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-A208:2025.

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-A208:2025 Zupy sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – typowy dla krupniku z mięsem, z widoczną kaszą jęczmienną, kawałkami mięsa wieprzowego i użytych warzyw
Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż	10


6. Metody badań

Metody badań jak określono w NO-89-A208:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A208:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr ZS-50 edycja 4

Krupnik z mięsem

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 2026 -01- 1 2

