

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-109

Edycja 2

KURCZAK PO BASKIJSKU

Zastępuje recepturę nr KWM-109 edycja 1 z dnia 06.12.2018 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI 2026-01-18 gen. bryg. Piotr WAGNER</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ 07 STY 2026 płk Grzegorz STABULEWSKI</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-109

1. Nazwa handlowa wyrobu

Kurczak po baskijski

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A202:2025

Konserwa warzywno-mięsna typu kasza lub ryż z mięsem, tablica 4.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso z nogi kurczaka	Mięso bez skóry, bez kości; niepeklowane	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	-	Gotowanie
Ryż biały	Długoziarnisty, parboiled	19,2 (po ugotowaniu)	-	Gotowanie
Ilości składników w kg na 100 l sosu, nie mniej niż				
Pomidory krojone konserwowe	Klasa I; o jednolitej barwie, bez skórki ¹ i części niejadalnych	50,0	Kawałki	-
Papryka czerwona	Świeża lub mrożona; barwa jednolita, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	15,5	Paski	-
Papryka zielona		15,4	Paski	
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	15,4 ²	Kostka/plastry/półplastry	-
Przyprawy i dodatki				
Sól spożywcza	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Olej rzepakowy	Rafinowany		-	-
Ekstrakt czosnku	-		-	-

¹ Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych.

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

Chili pieprz cayenne	Proszek, jednolita barwa	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Tymianek	Suszony		-	-
Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-		-	-

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 bezmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – kuskus zalany sosem z widocznymi kawałkami mięsa i warzyw
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	30
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	10

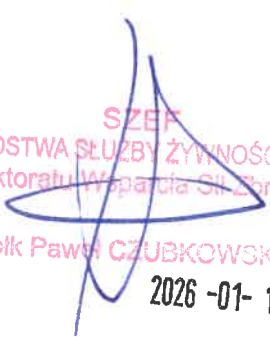
6. Metody badań

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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-109 edycja 2

Kurczak po baskijsku

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia SZ plk Paweł CZUBKOWSKI 2026 -01- 1 2</p>

