

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-26

Edycja 5

KURCZAK W SOSIE SŁODKO-KWAŚNYM

Zastępuje recepturę nr KWM-26 edycja 4 z dnia 10.02.2023 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026-01-16</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ plk Radosław STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2025</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-26

1. Nazwa handlowa wyrobu

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Mięso z kurczaka	Filet z piersi z kurczaka bez skóry	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki o długości od 30 mm do 50 mm	Gotowanie ¹ ; nastrzykiwanie solanką 5%
Sos ketchupowy	-	25,0	-	-
Papryka czerwona i zielona	Świeża lub mrożona; jednolita barwa, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	12,9	Paski o długości minimum 50 mm	-
Cebula biała lub żółta ²	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF		Plastry/kostka	-
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie, mrożenie metodą IQF		Kostka o boku od 8 mm do 10 mm	-
Ananas	Świeży lub konserwowy	7,0	Kostka	-
Przyprawy i dodatki – Przyprawa curry w proszku – Mieszanki aromatyczno-smakowe	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-

¹ W wyrobie gotowym mięso powinno być soczyste, kruche, nierozpadające się.

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

-Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków	-	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-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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki mięsa z kurczaka w sosie z widocznymi kawałkami użytych warzyw (papryki czerwonej i zielonej, cebuli, marchwi) i kawałkami ananasa
	Smak i zapach: - wyraźnie wyczuwalny smak słodko-kwaśny
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	35
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	8


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-26 edycja 5

Kurczak w sosie słodko-kwaśnym

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

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

