

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-108**

Edycja 2

### KURCZAK Z WARZYWAMI I KUSKUSEM

*Zastępuje recepturę nr KWM-108 edycja 1 z dnia 06.12.2018 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR KWM-108

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Kurczak z warzywami i kuskusem

## 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
Ciecierzycza	Suche ziarna o jednolitej barwie	2,7 (namoczona)	-	Moczenie
Cukinia	Świeża lub mrożona; barwa jednolita, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	11,5	Plastry/kostka	-
<b>Ilości składników w kg na 100 l sosu, nie mniej niż</b>				
Pomidory krojone konserwowe	Klasa I; o jednolitej barwie, bez skórki <sup>1</sup> i części niejadalnych	20,0	Kawałki	-
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie; mrożenie metodą IQF	5,0	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm	-

<sup>1</sup> Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych.

Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	5,0 <sup>2</sup>	Kostka/plastry/ półplastry	-
Seler korzeniowy	Świeży lub mrożony; kostka o jednolitej barwie; mrożenie metodą IQF	4,5	Kostka	-
Kuskus	Suchy	14,0	-	-
<i>Przyprawy i dodatki</i>				
Sól spożywcza	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Olej rzepakowy	Rafinowany		-	-
Ekstrakt czosnku	-		-	-
Chili pieprz cayenne	Proszek, jednolita barwa		-	-
Mieszanka aromatyczno-smakowa	Przyprawa arabska		-	-
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 beźmięsne 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.

<sup>2</sup> Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

## ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-108 edycja 2

Kurczak z warzywami i kuskusem

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

