

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-42

Edycja 4

### MAKARON CARBONARA

*Zastępuje recepturę nr KWM-42 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



# RECEPTURA NR KWM-42

## 1. Nazwa handlowa wyrobu

**Makaron carbonara**

## 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu makaron lub ziemniaki z mięsem, tablica 3.

## 4. Wsad surowcowy

| Nazwa surowca  | Wymagania dla surowca  | % (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż   | Rozdrobnienie                  | Stosowane procesy technologiczne |
|--|--|---|--------------------------------|----------------------------------|
| Szynka wieprzowa parzona   | Skład: mięso wieprzowe, 100 g produktu wyprodukowano ze 120 g mięsa; produkt w osłonce naturalnej                | Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym;<br><br>szynka - boczek w proporcji 1:1 | Kawałki o masie od 5 g do 20 g | -                                |
| Boczek wieprzowy wędzony gotowany,   | 100 g boczku wyprodukowano z nie mniej niż 100 g boczku bez kości i skóry; zawartość tłuszczu nie więcej niż 40% |   |                                | -                                |
| Sos carbonara  | -  | 30,0  | -                              | -                                |
| Makaron  | Makaron bez dodatku jaj; skład: semolina   | 28,0  | Forma: świderki                | Gotowanie                        |
| Ser żółty gouda  | -  | 8,0   | -                              | -                                |
| Przyprawy i dodatki - składniki sosu<br>– Pieprz czarny mielony<br>– Mieszanki aromatyczno-smakowe<br>– 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 bezmięsne sterylizowane**

|   |  |
|---|--|
| Charakterystyka organoleptyczna wyrobu  | Wygląd ogólny:<br>- makaron, kawałki szynki wieprzowej i boczku wędzonego, z dodatkiem sera żółtego zalane sosem |
| Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż | 15   |
| Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż   | 15   |

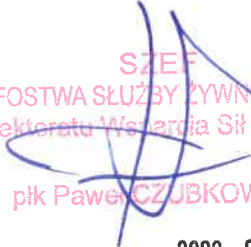
**6. Metody badań**

Metody badań jak określono w NO-89-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

## ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-42 edycja 4

Makaron carbonara

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

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

Receptura nr KWM-42 edycja 4

