

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



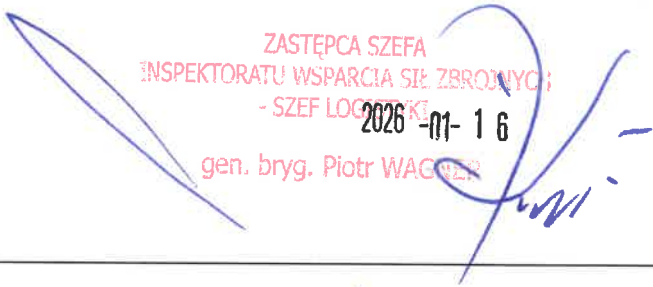
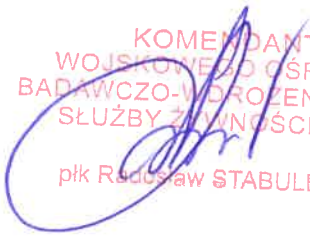
WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-43

Edycja 4

MAKARON PO BOŁOŃSKU

Zastępuje recepturę nr KWM-43 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

ZATWIERDZAM	 ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI 2026-01-16 gen. bryg. Piotr WAGON
OPRACOWAŁ	 KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ 07 STY 2026 płk Radosław STABULEWSKI

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-43

1. Nazwa handlowa wyrobu

Makaron po bolońsku

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

Nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie.

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Łopatka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane, bez skóry, bez kości	28,0	Sito o średnicy oczek 5 mm	-
Sos boloński	W składzie sosu co najmniej 25% pomidorów suszonych	28,0 uwodnionego	-	-
Makaron	Makaron bez dodatku jaj; skład: semolina	35,0	Forma: świderki	Gotowanie
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	5,0 ¹	Kostka/plastry	-
Przyprawy i dodatki²: – Czosnek suszony mielony – Oregano – Bazylia – Pieprz czarny mielony – 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.

¹ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

² Mogą stanowić składniki sosu bolońskiego.

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: - makaron z widocznym rozdrobnionym mięsem i częstkami cebuli, zalany sosem
Zawartość tłuszczu wolnego, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	8

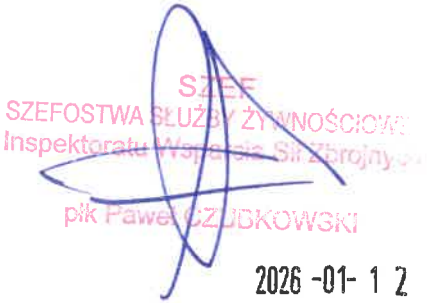
6. Metody badań

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-43 edycja 4

Makaron po bolońsku

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

Wykonano w 2 egz.

Egz. Nr 1 – IWsp SZ

Egz. Nr 2 - WOBWSŻ

Receptura nr KWM-43 edycja 4

