

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr BWK-84

Edycja 4

MIESZANKA WARZYWNA KONSERWOWA

Zastępuje recepturę nr BWK-84 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR BWK-84

1. Nazwa handlowa wyrobu

Mieszanka warzywna konserwowa

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwy bezmięсне typu warzywne - tablica 12.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Marchew	Świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF, jednolita barwa	39	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm
Groszek zielony	Świeży lub mrożony, mrożenie metodą IQF, ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie	20	Ziarno
Fasola szparagowa zielona	Świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF, jednolita barwa	20	Cięta
Przyprawy i dodatki – Woda – Sól spożywcza – Cukier biały – Kwas cytrynowy	-	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: – marchew (kostka), groszek zielony (ziarna), fasola szparagowa zielona (cięta) w zalewie
Masa warzyw (marchwi, groszku zielonego i fasoli szparagowej zielonej) odciekniętych w stosunku do masy netto produktu, % (m/m), nie mniej niż	62

Zawartość zanieczyszczeń organicznych, % (m/m), nie więcej niż	0,2
--	-----

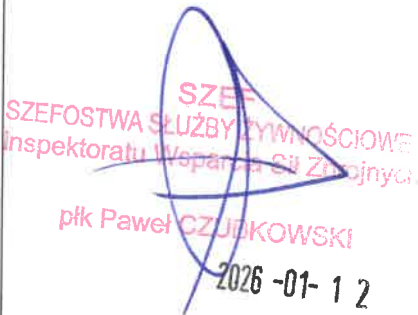
6. Metody badań

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 BWK-84 edycja 4

Mieszanka warzywna konserwowa

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia SZ płk Paweł CZUDKOWSKI 2026-01-12

Wykonano w 2 egz.

Egz. Nr 1 – IWsp SZ

Egz. Nr 2 – WOBWSŻ

