

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-08

Edycja 5

MIĘSO Z KASZĄ GRYCZANĄ

Zastępuje recepturę nr KWM-08 edycja 4 z dnia 03.01.2019 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 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-08

1. Nazwa handlowa wyrobu

Mięso z kaszą gryczaną

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 na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Łopatka wieprzowa b/k	Łopatka bez skóry, bez kości, bez tłuszczu zewnętrznego	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki o masie od 5 g do 20 g	Gotowanie
Kasza gryczana	Prażona, cała; zawartość nieobłuszczonych ziaren gryki, nie więcej niż 0,5%	30,0	-	Gotowanie
Sos	-	-	-	-
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie, mrożenie metodą IQF	5,0	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm	-
Zielony groszek	Klasa I; mrożenie metodą IQF lub konserwowy, ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie		Ziarno	
Kukurydza	Klasa I; mrożenie metodą IQF lub konserwowa, ziarna o wyrównanej wielkości, jednolitej barwie		Ziarno	

Przyprawy i dodatki – Warzywa suszone – Sól spożywcza – Cukier – Czosnek mielony suszony – Liść laurowy – Ziele angielskie – Pieprz czarny mielony – Papryka słodka mielona – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	Użyć wywar z gotowania mięsa
--	---	---	---	------------------------------

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 wieprzowego z dodatkiem kaszy gryczanej, z widocznymi kawałkami warzyw (marchew, zielony groszek) i kukurydzy
	Barwa: – mięsa: od jasnobieżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym – kukurydzy: żółta, niedopuszczalny odcień szary – kaszy gryczanej: beżowo-brązowa
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	– 30 w produkcie gotowym o masie netto do 300 g – 35 w produkcie gotowym o masie netto powyżej 300 g
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	13

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-08 edycja 5

Mięso z kaszą gryczaną

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych plk Paweł CZUDKOWSKI 2026 -01- 1 2

