

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-11

Edycja 4

MIĘSO Z KASZĄ JĘCZMIENNĄ

Zastępuje recepturę nr KWM-11 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-11

1. Nazwa handlowa wyrobu

Mięso z kaszą jęczmienną

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 wołowa b/k	Mięso niepeklowane, bez skóry, bez kości	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym; w równych proporcjach	Kawałki o masie od 5 g do 20 g	Gotowanie
Łopatka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane, bez skóry, bez kości		Kawałki o masie od 5 g do 20 g	
Kasza jęczmienna	Gruba lub pęczak; zawartość ziaren nieobłuszczonych, nie więcej niż 0,5%	25,0	-	Gotowanie
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	8,0 ¹	Kostka/plastry	-
Przyprawy i dodatki – Sos pieczeniowy jasny – Majeranek – Papryka słodka mielona – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-

¹ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

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: <ul style="list-style-type: none">– kawałki mięsa wieprzowego i wołowego z dodatkiem kaszy jęczmiennej, z widocznymi kawałkami cebuli, zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	<ul style="list-style-type: none">– 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	10

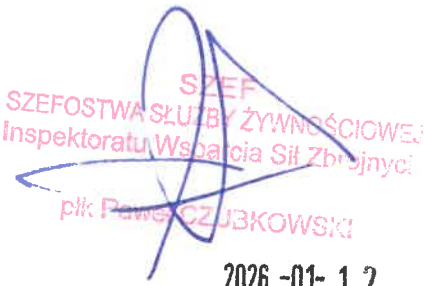
6. Metody badań

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-11 edycja 4

Mięso z kaszą jęczmienną

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

