

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-03

Edycja 3

PASZTET WIEPRZOWY

Zastępuje recepturę nr KM-03 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KM-03

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pasztet wieprzowy

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A201:2025

Konserwa mięsna typu pasztet, tablica 5

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	Udział składnika mięsnego, % (m/m)	Rozdrobnienie
Mięso i maski z głów wieprzowych	Powinno zawierać mięśnie głowy: żwacz, jarzmowy, policzkowy; skórę głowy i tłuszcz	62	Kutrowanie
Mięso wieprzowe	kl. II wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25%	7	
Wątroba wieprzowa	-	14	
Podgardle wieprzowe	skórowane	7	
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	10	

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- cebula
- sól spożywcza
- przyprawy: pieprz biały, majeranek
- dodatki funkcjonalne: nie dodaje się

Nie dopuszcza się do użycia dodatku mączki sojowej lub innych dodatków zawierających produkty pochodzenia sojowego.

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 106 % w stosunku do masy składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Mięso wieprzowe nie mniej niż 71%

**8. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy
NO-89-A201:2025 Konserwy mięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	<p>Wygląd zewnętrzny:</p> <ul style="list-style-type: none"> - dopuszcza się niewielką ilość galarety i wytopionego tłuszczu <p>Barwa bloku:</p> <ul style="list-style-type: none"> - od jasnobieżowej do ciemnobieżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; dopuszcza się odcień szarości w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki
	<p>Barwa na przekroju:</p> <ul style="list-style-type: none"> - od jasnobieżowej do ciemnobieżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy
	<p>Smak:</p> <ul style="list-style-type: none"> - charakterystyczny dla pasztetu mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	25
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	1,8
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	5

9. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodykach wskazanych w normie NO-89-A201:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KM-03 edycja 3

Pasztet wieprzowy

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

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

