

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KM-09**

Edycja 3

### PASZTET Z DROBIEM

*Zastępuje recepturę nr KM-09 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KM-09

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Pasztet z drobiem

### 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) i mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie (MDOM)

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika mięsnego	Rozdrobnienie
Mięso wieprzowe	kl. II A wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 25%	30	Kutrowanie
Mięso z indyka	Udziec z indyka bez kości, bez skóry	20	
Skórki wieprzowe	Bez tłuszczu	15	
Tłuszcz wieprzowy	-	15	
Skórki z kurczaka	Bez tłuszczu	10	
Wątroba z kurczaka	-	5	
Wątroba wieprzowa	-	5	

### 5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- bułka tarta
- sól spożywcza
- cebula suszona, pietruszka suszona, przyprawy: pieprz biały i inne wg receptury producenta
- 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 niepeklowanych składników mięsnych

## 7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Mięsa wieprzowego nie mniej niż 40%, mięsa z indyka nie mniej niż 18%

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku <ul style="list-style-type: none"><li>- od jasnobieżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; dopuszcza się odcień szarości w miejscach komór powietrznych oraz przywarcia części pasztetu do wieczka puszki</li></ul>
	Barwa na przekroju: <ul style="list-style-type: none"><li>- od jasnobieżowej do beżowej, z dopuszczalnym odcieniem różowym; niedopuszczalna niejednorodność barwy</li></ul>
	Smak: <ul style="list-style-type: none"><li>- charakterystyczny dla pasztetu mięsno-podrobowego z wyczuwalnym smakiem wątroby i przypraw</li></ul>
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	20
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	12
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-09 edycja 3

Pasztet z drobiem

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

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

