

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-27

Edycja 4

PULPETY Z KURCZAKA W SOSIE SZPINAKOWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-27 edycja 3 z dnia 09.12.2016 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 płk Radosław STABULEWSKI</p> <p>07 STY 2026</p> |

Arkusz uzgodnień na stronie 6

RECEPTURA NR KWM-27

1. Nazwa handlowa wyrobu

Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa mielone w sosie, tablica 5.

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się użycia mięsa drobiowego oddzielonego mechanicznie.

Tabela 1. Wymagania dotyczące pulpetów

| Nazwa surowca | Wymagania dla surowca | % (m/m) udział składnika na 100 kg pulpetów, nie mniej niż | Rozdrobnienie | Stosowane procesy technologiczne |
|---|---|---|----------------------------|----------------------------------|
| Pulpety | | | | Gotowanie |
| Mięso z kurczaka | Mięso z nogi bez skóry, bez kości, niepeklowane | 91,0 | Sito o średnicy oczek 5 mm | - |
| Przyprawy i dodatki – Bułka tarta – Sól spożywcza – Pieprz czarny mielony | - | Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego | - | - |
| Masa jajeczna pasteryzowana | - | 7,5 ¹ | - | - |

¹ Dopuszcza się zamiennik w postaci proszku jajecznego.

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

| Nazwa surowca | Wymagania dla surowca | % (m/m) udział składnika na 100 kg sosu, nie mniej niż | Rozdrobnienie | Stosowane procesy technologiczne |
|--|--|---|---------------|----------------------------------|
| Sos | | | | |
| Szpinak | Mrożony brykiet ze świeżych młodych liści klasy I | 37,8 | - | - |
| Ser topiony kremowy | Kremowy, śmietankowy, o zawartości tłuszczu do 29%, zaw. s.m. do 43% | 12,0 | - | - |
| Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Pieprz czarny mielony – Czosnek suszony mielony – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosołków | - | 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 beźmięsne sterylizowane

| | |
|---|--|
| Charakterystyka organoleptyczna wyrobu | Wygląd ogólny: - produkt uformowany z rozdrobnionego mięsa drobiowego w pulpety o kształcie kulistym lekko spłaszczonym, gotowane, zalane sosem z widocznymi cząstkami szpinaku |
| | Smak i zapach: - wyczuwalny smak szpinaku |
| Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż | 45 |

| | |
|---|--|
| Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż | 10 |
| Liczba pulpetów w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż | <ul style="list-style-type: none"> - opakowania 300 g – nie normuje się - inne opakowania – 2 sztuki na porcję |


6. Metody badań

Metody badań jak określono w NO-89-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KWM-27 edycja 4

Pulpety z kurczaka w sosie szpinakowym

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