

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KB-95

Edycja 3

RISOTTO POMIDOROWE

Zastępuje recepturę nr KB-95 edycja 2 z dnia 03.01.2019 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KB-95

1. Nazwa handlowa wyrobu

Risotto pomidorowe

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa bezmięсна typu węglowodanowe z dodatkami, tablica 8.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Ryż	Paraboiled	50,0 (podgotowany)	-	Gotowanie
Sos	Wykonany ze składników wymienionych poniżej	50,0	-	-
Ilości składników w kg na 100 l sosu, nie mniej niż				
Pomidory krojone konserwowe	Kawałki o jednolitej barwie, bez skórki ¹ i części niejadalnych	68,3	Kawałki	-
Papryka czerwona	Świeża/mrożona, jednolita barwa, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	13,5	Paski o długości minimum 50 mm	-
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	7,0 ²	Kostka/plastry	-
Przyprawy i dodatki				
Mąka pszenna	Typ 500	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Oliwa z oliwek	-		-	-
Ser twarde dojrzewający	-		Tarty	-
Chili pieprz cayenne	Proszek, jednolita barwa		-	-
Zioła włoskie	Skład: m. in. bazylią, oregano, tymianek, czosnek,		-	-

¹ Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórek w pomidorach konserwowych.

² Dopuszcza się stosowanie cebuli suszonej w płatkach.

Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-		-	-
--	---	--	---	---

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 bezmięsne sterylizowane**

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: – ryż zalany sosem z widocznymi kawałkami pomidorów i papryki
--	---

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 KB-95 edycja 3

Risotto pomidorowe

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

