

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr BWK-113**

Edycja 2

### SALATKA Z KISZONEJ KAPUSTY

*Zastępuje recepturę nr BWK-113 edycja 1 z dnia 06.12.2018 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR BWK-113

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

#### Sałatka z kiszonej kapusty

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwy bezmięsne typu warzywne, tablica 12.

### 4. Wsad surowcowy

| Nazwa surowca   | Wymagania dla surowca                                    | % (m/m) udział surowca w momencie użycia na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż | Rozdrobnienie             |
|---|--|---|---------------------------|
| Kapusta kwaszona <sup>1</sup>   | Jednolita barwa, bez obcych zapachów                     | 92,0  | Drobno poszatkowana       |
| Cebula biała lub żółta  | Świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF, jednolita barwa | 2,75  | Kostka/plastry/półplastry |
| <b>Przyprawy i dodatki</b><br>– Cukier biały<br>– Olej rzepakowy rafinowany<br>– Ekstrakt czosnku<br>– Kminek mielony<br>– Koperek suszony<br>– Pieprz czarny mielony<br>– Ziele angielskie mielone<br>– Rozmaryn suszony<br>– Dopuszcza się stosowanie mieszanek aromatyczno-smakowych w celu podniesienia smaku | -  | 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.

<sup>1</sup> Kapusta kwaszona (kiszona) – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąba, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, z dodatkiem lub bez dodatku przypraw, poddany fermentacji mlekowej.

**5. Wymagania dla wyrobu gotowego uzupełniające postanowienia normy  
NO-89-A202:2025 Konserwy warzywno-mięsne i bezmięsne sterylizowane**

|   |  |
|---|--|
| Charakterystyka<br>organoleptyczna wyrobu | Wygląd ogólny: <ul style="list-style-type: none"><li>– skrawki kapusty z widocznymi przyprawami oraz wydzieloną niewielką ilością soku;<br/>dopuszcza się nieznaczną zmianę barwy na powierzchni</li></ul> |
|---|--|


**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 UZGODNIEN

do Receptury nr BWK-113 edycja 2

Salatka z kiszonej kapusty

| NAZWA INSTYTUCJI  | PIECZĘĆ, PODPIS I DATA  |
|---|---|
| Szefostwo Służby Żywnościowej<br>Inspektoratu Wsparcia SZ | <br>płk Paweł CZŁĘKOWSKI<br>2026 -01- 1 2 |

Wykonano w 2 egz.

Egz. Nr 1 – IWsp SZ

Egz. Nr 2 – WOBWSŻ

