

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-13

Edycja 3

SPECJAŁ WIEPRZOWY

Zastępuje recepturę nr KM-13 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI</p> <p>gen. bryg. Piotr WACHNIAK</p> <p>2026-01-15</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-13

1. Nazwa handlowa wyrobu

Specjał wieprzowy

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa mięsna typu mielonka, tablica 1

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM).

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 %	70	sito o średnicy oczek 8 mm
Mięso wieprzowe	kl. II B wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 40 %	15	sito o średnicy oczek 8 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	15	sito o średnicy oczek 2 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- mieszanka peklująca
- woda
- przyprawy: czosnek, cukier biały, ekstrakty przypraw smakowych
- dodatki funkcjonalne: stabilizator, wzmacniacz smaku, azotyn sodu (E250)

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

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 125 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych.

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 77%

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

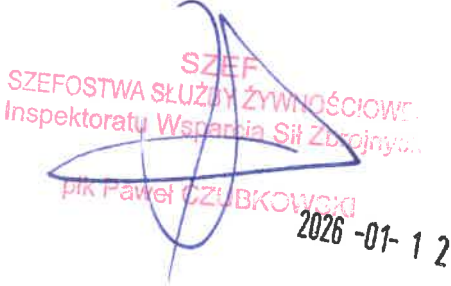
Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - od różowej do ciemnoróżowej z dopuszczalnym odcieniem beżowo szarym Barwa galarety: - od słomkowej do jasnobursztynowej
	Barwa na przekroju: - od różowej do ciemnoróżowej z dopuszczalnym odcieniem beżowo szarym; niedopuszczalny odcień brunatności konserwy
	Smak: - wyczuwalne użyte przyprawy, w tym lekko wyczuwalny smak czosnku
	Zapach: - lekko wyczuwalny zapach czosnku
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	25
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	12
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	70
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	2
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	21

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-13 edycja 3

Specjał wieprzowy

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	

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

