

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBRÓJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-14

Edycja 4

SZYNKA MIELONA WIEPRZOWA Z DROBIEM

Zastępuje recepturę nr KM-14 edycja 3 z dnia 16.01.2026 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA LOGISTYKI INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBRÓJNYCH</p> <p><i>[Signature]</i> plk Marek ADAMOWICZ</p> <p>2026 -02- 19</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ</p> <p><i>[Signature]</i> plk Radosław STABULEWSKI</p> <p>16 LUT 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KM-14

1. Nazwa handlowa wyrobu

Szynka mielona wieprzowa z drobiem

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa mięsna typu szynka, tablica 2

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	Szynka bez kości, bez skóry, bez tłuszczu	80	sito o średnicy oczek 12 mm
Mięso z kurczaka	Filet z kurczaka, bez skóry, bez kości	20	sito o średnicy oczek 5 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- mieszanka pekłująca
- skrobia ziemniaczana lub skrobia modyfikowana
- przyprawy: pieprz biały
- dodatki funkcjonalne: przeciwutleniacz, substancja konserwująca

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

6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 110 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych

7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Mięso wieprzowe nie mniej niż 72%, mięso drobiowe nie mniej niż 18 %


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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku: - niedopuszczalny odcień szarości i brunatności bloku konserwy
	Barwa galarety: - od słomkowej do jasnobursztynowej
	Barwa na przekroju: - niedopuszczalny odcień szarości i brunatności konserwy
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	7
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	17
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Zawartość soli (NaCl), % (m/m), nie więcej niż	2
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż	10
Szczelność opakowania	Szczelne

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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KM-14 edycja 4
Szynka mielona wieprzowa z drobiem

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

