

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KWM-49**

Edycja 4

## WIEPRZOWINA W SOSIE PIECZENIOWO-CHRZANOWYM

*Zastępuje recepturę nr KWM-49 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KWM-49

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

**Wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym**

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa w sosie, tablica 6.

### 4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Łopátka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plastry o grubości od 10 mm do 20 mm Masa plastra 120 g – 160 g
Chrzan tarty	-	3,6	-
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	5,0 <sup>1</sup>	Plastry/kostka
Przyprawy i dodatki – Sos pieczeniowy jasny – Czosnek suszony mielony – Majeranek – Pieprz czarny mielony – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	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> Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: <ul style="list-style-type: none"><li>- plastry mięsa wieprzowego zalane sosem z widocznymi kawałkami cebuli</li></ul>
	Smak: <ul style="list-style-type: none"><li>- pieczeniowo-chrzanowy z wyczuwalnym smakiem chrzanu</li></ul>
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % ( <i>m/m</i> ), nie mniej niż	38
Zawartość tłuszczu wolnego, % ( <i>m/m</i> ), nie więcej niż	10
Liczba plastrów w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż	<ul style="list-style-type: none"><li>– opakowania 300 g – nie normuje się</li><li>– opakowania powyżej 300 g – co najmniej 1 sztuka na porcję</li></ul>

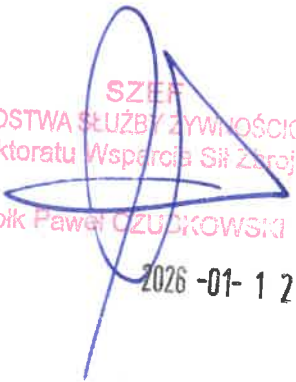
**6. Metody badań**

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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr KWM-49 edycja 4

Wieprzowina w sosie pieczeniowo-chrzanowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych płk Paweł CZUDKOWSKI 2026-01-12</p>

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

