

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KM-120**

Edycja 2

### WIEPRZOWINA W SOSIE POMIDOROWYM

*Zastępuje recepturę nr KM-120 edycja 1 z dnia 06.12.2018 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KM-120

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Wieprzowina w sosie pomidorowym

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa mięsna typu mięso w zalewie lub sosie, tablica 10

### 4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się używania mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika w momencie użycia, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Szynka wieprzowa	Mięso niepeklowane, bez skóry, bez kości	75	Szarpak
Sól spożywcza	-	Ilości wg receptury producenta	-
Woda	-		-
Cebula suszona	-		-
Olej słonecznikowy	Rafinowany		-
Pomidory konserwowe lub koncentrat pomidorowy	Krojone, kawałki bez skórki <sup>1</sup> i części niejadalnych  Zawartość ekstraktu: 36% -38% lub 28%-30% wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru		-
Cukier biały	-		-
Papryka czerwona mielona i/lub ekstrakt z papryki	-		-
Skrobia modyfikowana	-		-

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

### 5. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 133 % w stosunku do masy niepeklowanych składników mięsnych.

<sup>1</sup> Dopuszcza się obecność nieznacznych ilości skórki w pomidorach konserwowych

**6. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym**

Nie mniej niż 75 %

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Konsystencja sosu: - niejednolita, rozwarstwiona Barwa: - bloku: podbarwiona na kolor pomarańczowy - sosu: lekko pomarańczowa do pomarańczowej
Zawartość sosu i wytopionego tłuszczu, % (m/m), nie więcej niż	37,0
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	6,0
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	15,0

8. Metody badań jak określono w NO-89-A201:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A201:2025 uznaje się za równoważne.
-

## ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KM-120 edycja 2

Wieprzowina w sosie pomidorowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 2026-01-12

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

