

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr KM-16**

Edycja 3

### WIEPRZOWINA W SOSIE WŁASNYM

*Zastępuje recepturę nr KM-16 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR KM-16

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Wieprzowina w sosie własnym

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa mięsna typu mięso w sosie własnym, tablica 4

### 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. I wg normy PN-A-82014<br>zawartość tłuszczu do 15 %    | 50                                | Sito o średnicy oczek 30 mm |
| Mięso wieprzowe  | kl. II A wg normy PN-A-82014<br>zawartość tłuszczu do 25 % | 17                                | sito o średnicy oczek 30 mm |
| Mięso wieprzowe  | kl. II B wg normy PN-A-82014<br>zawartość tłuszczu do 40 % | 17                                | sito o średnicy oczek 20 mm |
| Skórki wieprzowe | bez tłuszczu   | 16                                | sito o średnicy oczek 3 mm  |

### 5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- sól spożywcza
- smalec wieprzowy
- błonnik roślinny
- przyprawy: cebula suszona, inne wg receptury producenta
- dodatki funkcjonalne: nie dodaje się

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

### 6. Wydajność wyrobu gotowego

Nie wyższa niż 110 % w stosunku do masy składników mięsnych

### 7. Zawartość mięsa w wyrobie gotowym

Nie mniej niż 90%

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

|  |   |
|--|---|
| Charakterystyka organoleptyczna wyrobu                         | Barwa bloku i na przekroju:<br>- od beżowej do ciemnobieżowej z dopuszczalnym odcieniem różowym |
|  | Konsystencja bloku:<br>- ścisła   |
| Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż            | 16  |
| Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż                       | 15  |
| Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż                        | 75  |
| Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (m/m), nie więcej niż | 35  |

**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-16 edycja 3

Wieprzowina w sosie własnym

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

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

