

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KM-15

Edycja 3

WOŁOWINA W SOSIE WŁASNYM

Zastępuje recepturę nr KM-15 edycja 2 z dnia 07.05.2015 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KM-15

1. Nazwa handlowa wyrobu

Wołowina 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 wołowe	kl. I wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 5 %	30	sito o średnicy oczek 30 mm
Mięso wołowe	kl. II wg normy PN-A-82014 zawartość tłuszczu do 20 %	60	sito o średnicy oczek 30 mm
Skórki wieprzowe	bez tłuszczu	10	sito o średnicy oczek 3 mm

5. Dodatki i przyprawy

Ilości wg receptury producenta:

- woda
- sól spożywcza
- smalec wieprzowy
- przyprawy: cebula suszona
- dodatki funkcjonalne: niedopuszczalne

Nie dopuszcza się do użycia 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

Mięso wołowe nie mniej niż 82 %

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

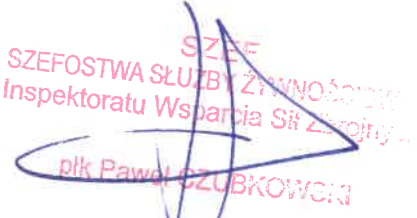
Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Barwa bloku i na przekroju: - od ciemnobezowej do brązowej
	Konsystencja bloku: - ścisła
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	14
Zawartość białka, % (m/m), nie mniej niż	18
Zawartość wody, % (m/m), nie więcej niż	75
Ilość wytopionego tłuszczu i galarety, % (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-15 edycja 3

Wołowina w sosie własnym

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

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

