

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



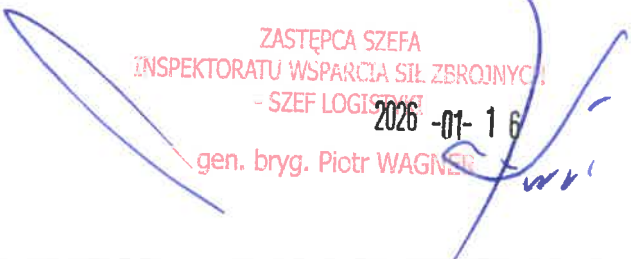

WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-106

Edycja 2

WOŁOWINA W SOSIE ŚMIETANOWO-PIECZARKOWYM

Zastępuje recepturę nr KWM-106 edycja 1 z dnia 06.12.2018 r.

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-106

1. Nazwa handlowa wyrobu

Wołowina w sosie śmietanowo-pieczarkowym

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	Stosowane procesy technologiczne
Mięso wołowe b/k	Łopatka wołowa b/k lub mięso kl. I wg PN-A-82014, niepeklowane, nieścięgnięte, bez zewnętrznej okrywy tłuszczu	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Kawałki mięsa o masie od 5 g do 20 g	Gotowanie
Sos – składniki:				
Pieczarka	Świeża lub mrożona, jednolita barwa, mrożenie metodą IQF	11,5	Kawałki/plastry	-
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	7,7 ¹	Kostka/plastry/półplastry	-
Śmietanka	Zawartość tłuszczu 30%	3,4	-	-
Sos śmietanowo-pieczarkowy w proszku	Skład m.in. skrobia modyfikowana, aromaty, mleko w proszku, preparat tłuszczowo-białkowy, przyprawy (czosnek, pieprz, oregano, kolendra), suszone warzywa (cebula, pietruszka), maltodekstryna)	Niezbędna ilość gwarantująca otrzymanie produktu o cechach organoleptycznych i fizykochemicznych spełniających wymagania normy NO-89-A202:2025	-	-
Pieprz czarny mielony	-		-	-

¹ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

W przypadku zakupu gotowych półproduktów i surowców u poddostawców, należy zapewnić i udokumentować skład surowcowy zgodny z niniejszą recepturą.

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

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - kawałki wołowiny zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (<i>m/m</i>), nie mniej niż	40
Zawartość tłuszczu wolnego, % (<i>m/m</i>), nie więcej niż	10

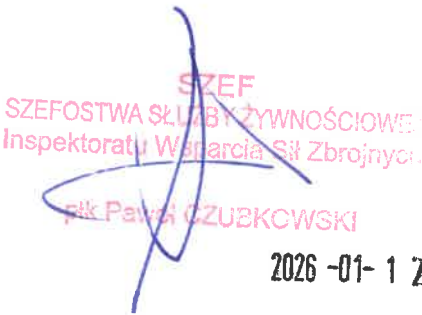
6. Metody badań

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-106 edycja 2

Wołowina w sosie śmietanowo-pieczarkowym

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 <p>SZEF SZEFOSTWA SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ Inspektoratu Wsparcia Sił Zbrojnych plk Paweł CZUBKOWSKI 2026 -01- 1 2</p>

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

