

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-45

Edycja 4

ZAPIEKANKA ZIEMNIACZANA Z SZYNKĄ

Zastępuje recepturę nr KWM-45 edycja 3 z dnia 09.12.2016 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI 2026 -01- 1 6 gen. bryg. Piotr WAGNER</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ 07 STY 2026 plk Maciej STABULEWSKI</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-45

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zapiekanka ziemniaczana z szynką

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu makaron lub ziemniaki z mięsem, tablica 3.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Ziemniaki	Mrożone, podsmażane	30,0	Plastry o grubości ok. 10 mm
Szynka wieprzowa parzona	Skład: mięso wieprzowe, 100 g produktu wyprodukowano ze 120 g mięsa; produkt w osłonce naturalnej	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym; szynka - boczek w proporcji 1,5:1	Kostka o boku od 10 mm do 20 mm
Boczek wieprzowy wędzony gotowany,	100 g boczku wyprodukowano z nie mniej niż 100 g boczku bez kości i skóry; zawartość tłuszczu nie więcej niż 40%		
Sos beszamelowy-serowy	-	25,0	-
Papryka czerwona	Świeża lub mrożona; barwa jednolita, wielkość wyrównana; mrożenie metodą IQF	8,0	Paski o długości minimum 50 mm
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	8,0 ¹	Paski/kostka
Przyprawy i dodatki - składniki sosu – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-

¹ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

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.

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">- plastry ziemniaków, kawałki szynki wieprzowej, boczku wędzonego i użytych warzyw (papryki czerwonej, cebuli) zalane sosem
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), 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-45 edycja 4

Zapiekanka ziemniaczana z szynką

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

Wykonano w 2 egz.

Egz. Nr 1 – IWsp SZ

Egz. Nr 2 - WOBWSŻ

Receptura nr KWM-45 edycja 4

