

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-31

Edycja 5

ZRAZY W SOSIE SELEROWYM*Zastępuje recepturę nr KWM-31 edycja 4 z dnia 03.01.2019 r.*

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI gen. bryg. Piotr WAGNER</p> <p>2026 -01- 16</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ płk Radosław STABULEWSKI</p> <p>6 7 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 6

RECEPTURA NR KWM-31

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zrazy w sosie selerowym

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu mięsa mielone w sosie, tablica 5.

4. Wsad surowcowy

Nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie.

Tabela 1. Wymagania dotyczące zrazów

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział składnika na 100 kg zrazów, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Zrazy				Obsmażanie lub pieczenie
Łopatka wołowa b/k	Mięso niepeklowane; zawartość tłuszczu do 16%	45	Sito o średnicy oczek 8 mm	-
Łopatka wieprzowa b/k	Mięso niepeklowane	45		-
Przyprawy i dodatki – Kasza manna – Sól spożywcza – Pieprz czarny mielony	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Masa jajeczna pasteryzowana	-	7,5 ¹	-	-
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	1,8 ²	Kostka/plastry	-

¹ Dopuszcza się zamiennik w postaci proszku jajecznego.

² Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

Tabela 2. Wymagania dotyczące sosu

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg sosu, nie mniej niż	Rozdrobnienie
Seler	Świeży lub mrożony; kostka o jednolitej barwie; mrożenie metodą IQF	28,0	Kostka
Cebula biała lub żółta	Świeża lub mrożona; mrożenie metodą IQF	3,3 ³	Kostka/plastry
Marchew	Świeża lub mrożona; kostka o jednolitej barwie; mrożenie metodą IQF	2,5	Kostka o boku od 8 mm do 10 mm
Pietruszka		0,5	Kostka
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Sól spożywcza – Cukier – Por suszony – Pieprz czarny – Kwas cytrynowy – Koperek suszony – Ziele angielskie – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-

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: - zrazy uformowane na kształt kulisty lekko spłaszczony z rozdrobnionego mięsa, obsmażane lub pieczone, zalane sosem, z widocznymi kawałkami użytych warzyw
	Smak i zapach: - wyraźnie wyczuwalny smak i zapach selera

³ Dopuszcza się użycie cebuli suszonej w płatkach.

Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	45
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	13
Liczba zrazów w opakowaniu jednostkowym, nie mniej niż	<ul style="list-style-type: none"> – opakowania 300 g – nie normuje się – inne opakowania wieloporcjowe – 2 sztuki na porcję


6. Metody badań

Metody badań jak określono w NO-89-A202:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A202:2025 uznaje się za równoważne.

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KWM-31 edycja 5

Zrazy w sosie selerowym

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