

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr ZS-52**

Edycja 5

**ZUPA GROCHOWA**

*Zastępuje recepturę nr ZS-52 edycja 4 z dnia 10.02.2023 r.*

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

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR ZS-52

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

### Zupa grochowa

### 2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

### 3. Typ wyrobu wg normy NO-89-A208:2025

Zupy sterylizowane – zupy gotowe do spożycia, tablica 2.

### 4. Wsad surowcowy

| Nazwa surowca                                                                                                                                                                                                                            | Wymagania dla surowca                                                                                            | % (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego nie mniej niż | Rozdrobnienie                                                     |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------|
| Boczek wieprzowy wędzony gotowany                                                                                                                                                                                                        | 100 g boczku wyprodukowane z nie mniej niż 100 g boczku bez kości i skóry; zawartość tłuszczu nie więcej niż 40% | 12,0                                                           | Kostka o boku 10 mm - 20 mm                                       |
| Kostka ziemniaczana suszona                                                                                                                                                                                                              | PN-A-74721:1996                                                                                                  | 2,5                                                            | Kostka, (dopuszcza się rozdrobnienie nie mniejsze niż 10x10x5 mm) |
| Marchew                                                                                                                                                                                                                                  | Świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF                                                                          | 3,0                                                            | Kostka                                                            |
| Groch cały ziarno                                                                                                                                                                                                                        | Wyrównana wielkość, jednolita barwa                                                                              | 10,0                                                           | Całe ziarno                                                       |
| Przyprawy i dodatki<br>– Cebula suszona<br>– Sól spożywcza<br>– Mąka pszenna typ 500<br>– Majeranek<br>– Mieszanki aromatyczno-smakowe<br>– 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-A208:2025.

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-A208:2025 Zupy sterylizowane**

|                                                          |                                                                                                                             |
|----------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Charakterystyka<br>organoleptyczna wyrobu                | Wygląd ogólny:<br>– typowy dla zupy grochowej, z widocznymi ziarnami<br>grochu, kawałkami boczku wędzonego i użytych warzyw |
|                                                          | Smak i zapach:<br>– lekko wyczuwalny smak i zapach wędzonego boczku                                                         |
| Zawartość suchej masy<br>% ( <i>m/m</i> ), nie mniej niż | 11                                                                                                                          |

**6. Metody badań**

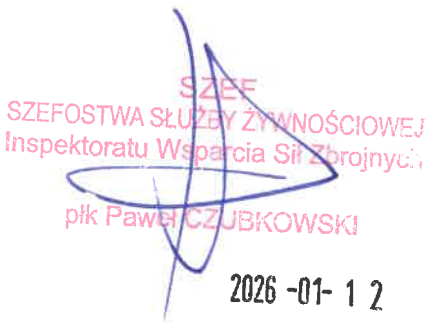
Metody badań jak określono w NO-89-A208:2025. Procedury badawcze własne laboratorium oparte na metodach wskazanych w normie NO-89-A208:2025 uznaje się za równoważne.

---

# ARKUSZ UZGODNIENÍ

do Receptury nr ZS-52 edycja 5

Zupa grochowa

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

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

