

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr ZS-56

Edycja 4

ZUPA OGÓRKOWA

Zastępuje recepturę nr ZS-56 edycja 3 z dnia 10.02.2023 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI 2026-1-16 gen. bryg. Piotr WASTNER</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ pik. Radosław STABULEWSKI 07 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR ZS-56

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zupa ogórkowa

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
Ogórki kwaszone	Jednolita barwa	14,0	Wiórki
Kostka ziemniaczana suszona	PN-A-74721:1996	4,0	Kostka, (dopuszcza się rozdrobnienie nie mniejsze niż 10x10x5 mm)
Marchew	Świeża lub mrożona, mrożenie metodą IQF	1,4	Kostka
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Śmietana 18% – Zalewa z ogórków kwaszonych – Mieszanek 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-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 organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: <ul style="list-style-type: none">– typowy dla zupy ogórkowej z widocznymi użytymi warzywami
	Smak i zapach: <ul style="list-style-type: none">– wyczuwalny smak i zapach ogórków kwaszonych, niedopuszczalny smak zbyt kwaśny
Zawartość suchej masy % (<i>m/m</i>), nie mniej niż	8
Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (<i>m/m</i>)	0,2-0,4


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 UZGODNIEN

do Receptury nr ZS-56 edycja 4

Zupa ogórkowa

NAZWA INSTYTUCJI	PIECZĘĆ, PODPIS I DATA
Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ	 plk Paweł CZUBIKOWSKI 2026-01-12

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

