

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr ZS-51

Edycja 4

ZUPA PIECZARKOWA Z MIĘSEM

Zastępuje recepturę nr ZS-51 edycja 3 z dnia 10.02.2023 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 07 STY 2026 plk Radosław STABULEWSKI</p> |

Arkusz uzgodnień na stronie 5

8.104 3

RECEPTURA NR ZS-51

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zupa pieczarkowa z mięsem

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 |
|---|---|--|---|
| Pieczarki | Świeże, wyrównana wielkość, jednolita barwa | 8,0 | Plastry/Kawałki |
| Łopátka wieprzowa b/k (po ugotowaniu) | Mięso niepeklowane | 10,0 | Kostka o boku 10 mm - 20 mm |
| 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 | 1,5 | Kostka |
| Przyprawy i dodatki – Cebula suszona – Pietruszka suszona – Sól spożywcza – Mąka pszenna typ 500 – Śmietana 18% – 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-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 pieczarkowej z mięsem, z widocznymi kawałkami mięsa wieprzowego, pieczarek i użytych warzyw |
| | Smak i zapach: <ul style="list-style-type: none">– wyczuwalny smak i zapach pieczarek |
| Zawartość suchej masy % (<i>m/m</i>), nie mniej niż | 10 |

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-51 edycja 4

Zupa pieczarkowa z mięsem

| NAZWA INSTYTUCJI | PIECZĘĆ, PODPIS I DATA |
|---|--|
| Szefostwo Służby Żywnościowej Inspektoratu Wsparcia SZ |  płk Paweł CZUBKOWSKI 2026-01-12 |

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

