

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr ZS-55

Edycja 4

ZUPA POMIDOROWA Z RYŻEM

Zastępuje recepturę nr ZS-55 edycja 3 z dnia 10.02.2023 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI 2026 -01- 18 gen. bryg. Piotr WAGNER</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ 07 STY 2026 plk Rafał STABULEWSKI</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR ZS-55

1. Nazwa handlowa wyrobu

Zupa pomidorowa z ryżem

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
Ryż biały parboiled (po ugotowaniu)	-	13,0	-
Koncentrat pomidorowy	Zawartość ekstraktu 28% -30% lub zawartość ekstraktu 36%-38%, wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	8,2 6,5	-
Przyprawy i dodatki – Mąka pszenna typ 500 – Śmietana 18% – Cukier biały – Olej rzepakowy – Cebula suszona – Pietruszka suszona – Skrobia modyfikowana ziemniaczana – 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: – typowy dla zupy pomidorowej z dodatkiem ryżu
	Barwa: – niedopuszczalna brunatna
	Smak: – wyczuwalny smak pomidorowy, niedopuszczalny smak zbyt kwaśny
Zawartość suchej masy % (m/m), nie mniej niż	8
Kwasowość ogólna przeliczona na kwas mlekowy, % (m/m)	0,2-0,5

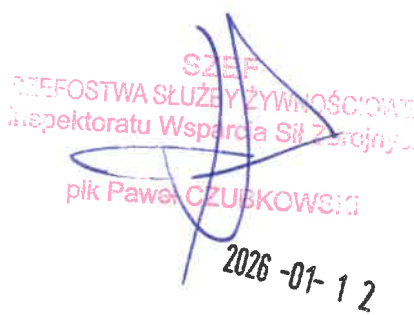
6. Metody badań

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

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr ZS-55 edycja 4

Zupa pomidorowa z ryżem

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

