

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KWM-46

Edycja 4

ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I KIELBASĄ

Zastępuje recepturę nr KWM-46 edycja 3 z dnia 09.12.2016 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 płk Radosław STABULEWSKI</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KWM-46

1. Nazwa handlowa wyrobu

Łazanki z kapustą i kielbasą

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa warzywno-mięsna typu makaron lub ziemniaki z mięsem, tablica 3.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca na 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Kiełbasa wieprzowa średnio rozdrobniona	Kiełbasa wędzona, parzona, w osłonce naturalnej; zawartość tłuszczu nie więcej niż 27%; skład: mięso wieprzowe, 100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa; nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM)	Ilość niezbędna do uzyskania wymaganej zawartości składników mięsnych w wyrobie gotowym	Plastry o grubości 10 mm – 15 mm	-
Kapusta kwaszona ¹	Jednolita barwa, bez obcych zapachów	30,0	Szatkowana	-
Makaron	Makaron bez dodatku jaj; skład: semolina	40,0	Forma: łazanki	Gotowanie
Grzyby suszone	-	0,4	-	-

¹ Kapusta kwaszona (kiszona) – produkt otrzymany z kapusty głowiastej białej oczyszczonej z liści zewnętrznych, bez głąba, pokrojonej, z dodatkiem soli spożywczej, z dodatkiem lub bez dodatku przypraw, poddany fermentacji mlekowej.

Przyprawy i dodatki – Cukier – Pieprz czarny mielony – Cebula suszona – Śmietana 18% – Sól spożywcza – Koncentrat pomidorowy – Mieszanki aromatyczno-smakowe – Dopuszcza się stosowanie koncentratów spożywczych w celu podkreślenia smaku: sosów, rosółków	Koncentrat pomidorowy: zawartość ekstraktu 36% – 38% lub 28% – 30%, wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru	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 beźmięsne sterylizowane

Charakterystyka organoleptyczna wyrobu	Wygląd ogólny: - makaron z widocznymi kawałkami kiełbasy wędzonej, z dodatkiem kapusty kwaszonej i grzybów
	Smak i zapach: - wyraźnie wyczuwalny smak i zapach kapusty kwaszonej
Zawartość składników mięsnych w stosunku do deklarowanej masy netto, % (m/m), nie mniej niż	15
Zawartość tłuszczu wolnego, % (m/m), nie więcej niż	10

6. Metody badań

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

ARKUSZ UZGODNIEN

do Receptury nr KWM-46 edycja 4

Łazanki z kapustą i kielbasą

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

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

Receptura nr KWM-46 edycja 4

