

MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

Receptura nr KB-96

Edycja 3

ŁAZANKI Z KAPUSTĄ I PIECZARKAMI

Zastępuje recepturę nr KB-96 edycja 2 z dnia 03.01.2019 r.

ZATWIERDZAM	<p>ZASTĘPCA SZEFA INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH - SZEFA LOGISTYKI 2026-11-16 gen. bryg. Piotr WAGNER</p>
OPRACOWAŁ	<p>KOMENDANT WOJSKOWEGO OŚRODKA BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ płk Radosław STABULEWSKI 07 STY 2026</p>

Arkusz uzgodnień na stronie 5

RECEPTURA NR KB-96

1. Nazwa handlowa wyrobu

Łazanki z kapustą i pieczarkami

2. Nazwa opisowa wyrobu

Określa producent zgodnie z obowiązującym prawem.

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

Konserwa bezmięсна typu węglowodanowe z dodatkami, tablica 8.

4. Wsad surowcowy

Nazwa surowca	Wymagania dla surowca	% (m/m) udział surowca w momencie użycia w 100 kg wyrobu gotowego, nie mniej niż	Rozdrobnienie	Stosowane procesy technologiczne
Makaron	Makaron, bez dodatku jaj, skład: semolina forma: łazanki	35,5	-	Gotowanie
Kapusta kwaszona ¹	Jednolita barwa	35,0	Szatkowana	Płukanie, lekkie kutrowanie
Pieczarki	Świeże, jednolita barwa	25,0	Kawałki/plastry	Krojenie
Cebula suszona	-	1,4	-	-
<i>Przyprawy i dodatki</i>				
Mieszanka aromatyczno-smakowa	-	Minimalna ilość wynikająca z potrzeb procesu technologicznego	-	-
Masło	-		-	-
Cukier	-		-	-
Koncentrat pomidorowy	Wyprodukowany z przecieru bez dodatku cukru Zawartość ekstraktu: 36% -38% lub 28%-30%		-	-
Przyprawa Maggi w proszku	-		-	-
Kolendra mielona	-		-	-
Kminek cały	-		-	-
Ziele angielskie mielone	-		-	-
Pieprz czarny mielony	-		-	-

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.

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-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 dodatkiem kapusty kwaszonej i pieczarek Smak i zapach: – wyraźnie wyczuwalny smak i zapach kapusty kwaszonej
--	--


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 KB-96 edycja 3

Łazanki z kapustą i pieczarkami

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

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

