

# MINISTERSTWO OBRONY NARODOWEJ

## INSPEKTORAT WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH



### WOJSKOWY OŚRODEK BADAWCZO- WDROŻENIOWY SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ

**Receptura nr ZS-53**

Edycja 5

**ŻUREK Z KIELBASĄ**

*Zastępuje recepturę nr ZS-53 edycja 4 z dnia 10.02.2023 r.*

|                    |  |
|--------------------|--|
| <b>ZATWIERDZAM</b> | <p>ZASTĘPCA SZEFA<br/>INSPEKTORATU WSPARCIA SIŁ ZBROJNYCH<br/>- SZEFA LOGISTYKI<br/>2026 -01- 16<br/>gen. bryg. Piotr WAGNER</p> |
| <b>OPRACOWAŁ</b>   | <p>KOMENDANT<br/>WOJSKOWEGO OŚRODKA<br/>BADAWCZO-WDROŻENIOWEGO<br/>SŁUŻBY ŻYWNOŚCIOWEJ<br/>plk Rafał STABULEWSKI 07 STY 2026</p> |

Arkusz uzgodnień na stronie 5



## RECEPTURA NR ZS-53

### 1. Nazwa handlowa wyrobu

**Żurek z kielbasą**

### 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  |
|--|--|--|--|
| Zakwas żurku   | -  | 13,0   | -  |
| Kostka ziemniaczana suszona  | PN-A-74721:1996  | 3,2  | Kostka,<br>(dopuszcza się rozdrobnienie nie mniejsze niż 10x10x5 mm) |
| Kielbasa biała parzona   | Kielbasa, parzona w osłonce naturalnej, skład: mięso wieprzowe (100 g wyrobu wyprodukowano ze 120 g mięsa); nie dopuszcza się użycia mięsa oddzielonego mechanicznie (MOM) | 15,0   | Kostka o boku 10 mm - 20 mm  |
| <b>Przyprawy i dodatki</b><br>– Sól spożywcza<br>– Majeranek<br>– Mąka żytnia<br>– Mieszanki aromatyczno-smakowe<br>– 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:<br>– typowy dla żurku z kielbasą, z widocznymi kawałkami kielbasy białej oraz kostką ziemniaczaną, widoczne cząstki majeranku |
|   | Smak i zapach:<br>– niedopuszczalny smak zbyt kwaśny   |
| Zawartość suchej masy<br>% (m/m), nie mniej niż             | 11   |
| Kwasowość ogólna<br>przeliczona na kwas<br>mlekowy, % (m/m) | 0,2-0,4  |

**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 UZGODNIENÍ

do Receptury nr ZS-53 edycja 5

Żurek z kiełbasą

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

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

