

Opakowania, znakowanie i przechowywanie wędlin

Do opakowań transportowych stosowane są pojemniki metalowe, z tworzyw sztucznych, drewniane lub pudełka tekturowe lub z innego materiału. Powinny one być gładkie, czyste, bezwonne, łatwe do mycia i odkażania, ażurowe lub pełne, możliwe do spiętrzenia.

Opakowania jednostkowe przetworów plasterkowych i porcjowanych powinny mieć czytelną informację dotyczącą:

nazwy produktu,

oznaczenia produktu,

daty produkcji,

ceny detalicznej za 1kg,

masy porcji,

wielkości porcji,

uwagę: „przechowywać w chłodnym miejscu”.

Dopuszcza się trzy sposoby znakowania:

przy umieszczeniu wewnątrz torebki kartki o długości 9 cm na szerokość 5 cm,

naklejenie etykiety na torebce,

przez stosowanie folii z nadrukiem.

Ogólne zasady przechowywania wędlin są takie same jak mięsa. Podane warunki przechowywania niektórych wędlin to:

kiełbasy surowe o średniej wydajności 75%:

od 2°C do 10°C – 10 dni,

od 10,1°C do 25°C – 10 dni,

wędzonki i kiełbasy podsuszone o średniej wydajności 75-90%:

od 2°C do 10°C – 5 dni,

od 10,1°C do 25°C – 3 dni,

kiełbasa surowa nie wędzona:

od 2°C do 10°C – 24 godziny,

od 10,1°C do 25°C – 24 godziny,

wędliny plasterkowe surowe:

od 2°C do 10°C- 5 dni,

od 10,1°C do 25°C- 5 dni,

wędliny porcjowane suszone i podsuszone:

od 2°C do 10°C- 15 dni

od 10,1°C do 25°C- 15 dni

Współczesne znakowanie i bezpieczne przechowywanie wędlin

Dawne przykłady znakowania pokazują, jak bardzo zmieniła się ilość informacji na opakowaniu. Obecnie podstawowe zasady dla żywności paczkowanej w Unii Europejskiej wynikają z rozporządzenia nr 1169/2011. Etykieta ma umożliwić rozpoznanie żywności i świadomy wybór. Zwykle obejmuje nazwę produktu, wykaz składników, wyróżnione alergeny, ilość określonych składników, ilość netto, datę, warunki przechowywania i użycia, dane odpowiedzialnego podmiotu oraz informację żywieniową. Zależnie od produktu potrzebne mogą być dodatkowe

wskazania, na przykład o atmosferze ochronnej, zamrożeniu, osłonce niejadalnej czy połączeniu kawałków mięsa. Numer partii służy identyfikowalności.

Nazwa powinna opisywać rzeczywisty charakter produktu, a nie jedynie brzmieć atrakcyjnie. Gdy wędzonka wygląda jak cały mięsień, lecz powstała z połączonych kawałków, konsument powinien otrzymać odpowiednią informację. Podobnie kiełbasa surowa wymagająca ugotowania nie może być prezentowana tak, jakby była gotowa do jedzenia. Wykaz składników podaje się zasadniczo w kolejności malejącej według masy w chwili użycia. Przy nazwie lub składniku podkreślanym słowem albo obrazem często pojawia się procentowa zawartość. Pozwala to porównać produkty, których front opakowania wykorzystuje podobne określenia handlowe, ale receptury znacznie się różnią.

Alergeny z unijnej listy muszą być wyróżnione w wykazie składników, na przykład inną czcionką lub pogrubieniem. W wędlinach mogą to być między innymi mleko, soja, gorczyca, seler, jaja lub zboża zawierające gluten. Komunikat o możliwej obecności śladowej nie zastępuje dobrej praktyki produkcyjnej; opisuje ryzyko niezamierzonego kontaktu, którego nie dało się wystarczająco wyeliminować. Osoba z alergią powinna czytać etykietę przy każdym zakupie, nawet jeśli zna markę, ponieważ receptura i miejsce produkcji mogą ulec zmianie. W sprzedaży nieopakowanej informacja o alergenach także musi być dostępna.

Data „należy spożyć do” odnosi się do bezpieczeństwa żywności bardzo łatwo psującej się. Po jej upływie produktu nie należy spożywać, nawet jeżeli wygląda i pachnie prawidłowo. „Najlepiej spożyć przed” informuje przede wszystkim o jakości; po tej dacie produkt może nadal nadawać się do jedzenia, jeżeli był prawidłowo przechowywany i opakowanie pozostaje całe, choć jego smak lub tekstura mogą się pogorszyć. Wędliny chłodzone często otrzymują pierwszy rodzaj daty, ale nie wolno zgadywać – trzeba sprawdzić sformułowanie na konkretnej paczce. Po otwarciu może obowiązywać krótszy czas niezależny od daty dla zamkniętego produktu.

Nie istnieje jeden aktualny zestaw temperatur i liczby dni odpowiedni dla wszystkich wędlin. Trwałość zależy od aktywności wody, pH, soli, obróbki, mikroflory, pakowania i możliwości wzrostu patogenów. Producent ustala ją na podstawie wiedzy o procesie, badań i przewidywanych warunków dystrybucji. Z tego względu historyczne wartości podane w pracy nie powinny zastępować instrukcji na współczesnym opakowaniu. Szczególnie niebezpieczne byłoby przyjęcie, że produkt chłodzony można przez wiele dni przechowywać w temperaturze pokojowej tylko dlatego, że podobny wyrób dawniej zaliczano do trwałych. Pierwszeństwo ma oznaczenie producenta i nieprzerwany łańcuch chłodniczy.

Lodówka domowa powinna utrzymywać temperaturę pozwalającą spełnić wymagania etykiety. Najcieplejsze miejsce w drzwiach nie zawsze nadaje się do wędlin, a przepełnienie półek utrudnia przepływ zimnego powietrza. Termometr pomaga wychwycić różnicę między nastawą a rzeczywistą temperaturą. Paczki należy chronić przed kontaktem z surowym mięsem i płynem z niego. Po otwarciu wędlina powinna pozostać zakryta, aby nie wysychała i nie zanieczyszczała się od innych produktów. Wyjmowanie tylko potrzebnej porcji jest lepsze niż wielokrotne ogrzewanie całego opakowania podczas długiego posiłku.

Przerwanie chłodzenia nie zostaje „wyzerowane” po ponownym włożeniu produktu do lodówki. Ciepło może przyspieszyć wzrost drobnoustrojów, a późniejsze schłodzenie jedynie go spowalnia. Dlatego w sklepie wędliny warto wkładać do koszyka pod koniec zakupów, przewozić szybko, a w upały używać torby izolacyjnej. Podczas przyjęcia dostawy zakład lub sklep sprawdza temperaturę i stan opakowań. W domu podobną funkcję pełni ostrożność: paczka pozostawiona na wiele godzin w samochodzie nie odzyskuje automatycznie bezpieczeństwa, nawet gdy nie ma nieprzyjemnego zapachu.

Czytanie etykiety najlepiej zakończyć krótkim porównaniem potrzebnym do decyzji. Nazwa i procent mięsa mówią o

charakterze wyrobu, skład ujawnia recepturę i alergeny, tabela wartości odżywczej pozwala ocenić białko, tłuszcz i sól, a data oraz temperatura wyznaczają sposób postępowania. Integralność opakowania potwierdza, że warunki zostały zachowane do momentu zakupu. Te informacje są ważniejsze niż hasła marketingowe i przyzwyczajenia wyniesione z dawnych podziałów. Po otwarciu należy dopisać własną „historię” produktu poprzez higieniczne krojenie, szybkie chłodzenie i dotrzymanie wskazanego czasu spożycia.

Informacja żywieniowa jest najczęściej podawana dla 100 gramów, co ułatwia porównanie opakowań o różnej wielkości. Może zawierać także wartości dla porcji, ale trzeba sprawdzić, jak producent zdefiniował porcję. Trzy plastry cienkiej szynki i trzy plastry grubej kiełbasy nie muszą ważyć tyle samo. W wędlinach szczególnie warto zestawić zawartość soli, tłuszczu nasyconego i białka. Hasło na froncie nie powinno zastępować tabeli; produkt o dużej zawartości białka może równocześnie mieć dużo soli, a określenie „lekki” wymaga sprawdzenia, czego dokładnie dotyczy.

Wielkość czcionki, kontrast i miejsce etykiety wpływają na dostępność informacji. Kluczowe dane nie powinny być ukryte pod zagięciem ani zgrzewem. W sprzedaży internetowej większość obowiązkowych informacji ma być dostępna przed zakupem, z wyjątkiem danych, których charakter wymaga podania przy dostawie, jak konkretna data. Po otrzymaniu produktu etykieta na paczce pozostaje rozstrzygająca dla warunków i terminu. Zdjęcie archiwalne w sklepie internetowym nie powinno zastępować sprawdzenia fizycznego opakowania, zwłaszcza po zmianie receptury.

Oświadczenia takie jak „bez konserwantów” trzeba czytać dosłownie i w kontekście. Nie mówią one automatycznie o ilości soli, tłuszczu, stopniu przetworzenia ani trwałości. Produkt może opierać bezpieczeństwo na obróbce cieplnej, chłodzeniu, pakowaniu i krótkim terminie, a inny na fermentacji oraz suszeniu. Sformułowania marketingowe nie mogą wprowadzać w

błąd, lecz nie zastępują opisu technologicznego. Najlepsze porównanie opiera się na informacjach regulowanych: nazwie, składzie, ilości składników, tabeli, dacie i warunkach użycia.

Jeżeli etykieta jest nieczytelna, data starta albo opakowanie ma naklejki zasłaniające istotne dane, konsument ma podstawę, by wybrać inną sztukę i zgłosić problem sprzedawcy. Nie powinno się odgadywać terminu z numeru partii. Przy reklamacji warto zachować opakowanie i zrobić zdjęcie kodu. Dane te pomagają sprawdzić inne produkty z tej samej partii. Przejrzyste znakowanie pełni więc nie tylko funkcję informacyjną przy półce, lecz także pozwala szybko reagować, gdy po sprzedaży zostanie wykryta wada lub zagrożenie.

Podczas planowania posiłków można ograniczyć marnowanie bez naruszania bezpieczeństwa. Produkt z wcześniejszym terminem warto zużyć jako pierwszy, ale tylko jeśli był prawidłowo chłodzony i opakowanie jest całe. Wędlinę można przed terminem zamrozić, gdy producent tego nie wyklucza, oznaczając datę i porcję. Zamrożenie nie naprawia wcześniejszego złego przechowywania, a po rozmrożeniu trzeba przestrzegać instrukcji oraz unikać ponownego zamrażania bez obróbki. Rozsądne zakupy mniejszych opakowań często zapobiegają zarówno wyrzucaniu żywności, jak i ryzykownemu przedłużaniu jej użycia.

Dla osób szukających pomocy w pisaniu prac z różnych dziedzin polecamy serwis [pisanie prac](#) z prawa, administracji, zarządzania, marketingu, pedagogiki i wielu innych dziedzin.