

Pfiffpol



Listeria monocytogenes
nowe regulacje prawne

Tradycyjnie czy innowacyjnie
Pomysły na ciekawe wędzonki



3 TECHNOLOGIA
Temat z zakładu

4-5 PRAWO
**Listeria Monocytogenes –
nowe regulacje prawne**

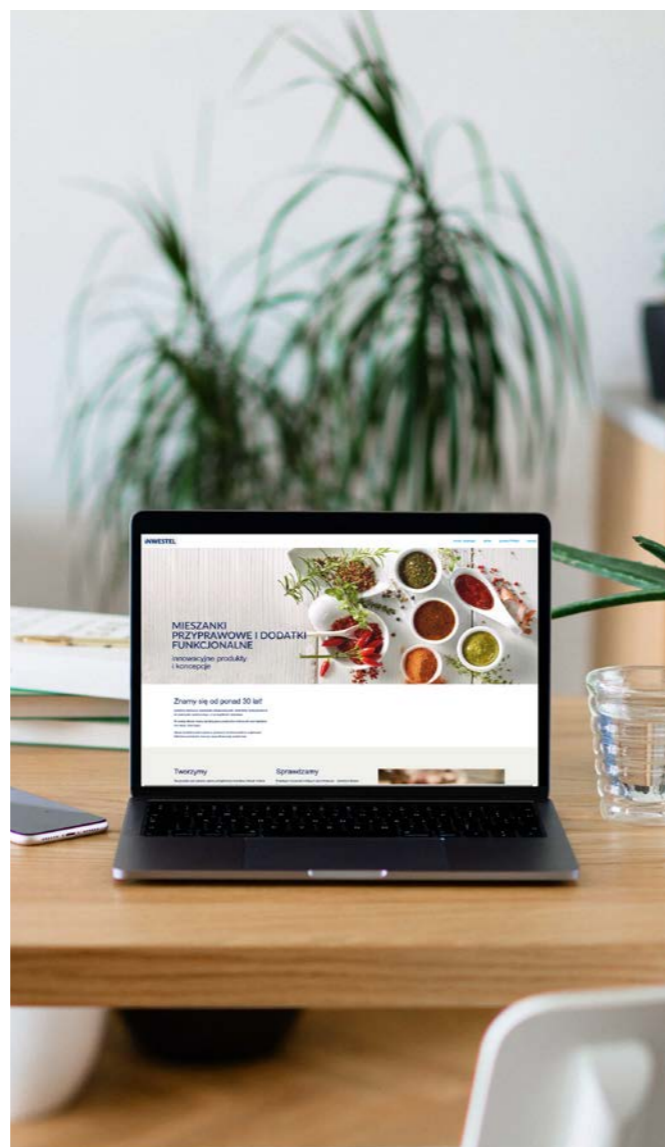
6-7 INSPIRACJE
Drobiowe inspiracje przekąskowe

8-9 INSPIRACJE
**Tradycyjnie czy innowacyjnie?
Pomysły na ciekawe wędzonki**

10-11 INSPIRACJE
Wędliny podrobowe – nowości i pomysły

12 TRENDY
MEATING 2025 za nami

NOWIUTKA STRONA INTERNETOWA!



W Inwestelu zawsze przewodzi nam hasło #niestoimywmiejscu

Przez ostatnie miesiące pracowaliśmy nad tym, by odświeżyć naszą identyfikację wizualną tak, by jeszcze lepiej oddawała to, kim jesteśmy i jak działamy.

Zajrzyjcie i dajcie znać, jak Wam się podoba:

www.inwestel.pl

Pfiffpol

Zeszyt 56



Wydawca:

Inwestel Sp. z o.o.

Ul. Rogatkowa 39

04-773 Warszawa

tel.: 22 615 69 29, 22 615 53 64, fax: 22 615 53 05

e-mail: apopiel@inwestel.pl

www.inwestel.pl

TEMAT z zakładu



Prezentujemy dwa nowe tematy, z którymi nasi technologzy spotkali się w zakładach produkcyjnych. Oba dotyczą popularnych wyrobów, a mimo to nawet doświadczony zespół może mieć czasem zagadkę jak wyeliminować występujące w nich, niepożądane efekty.

1 **Pęknięcie parówek podczas podgrzewania**

Problem: Parówki pękają w trakcie ponownego podgrzewania.

Analiza i rozwiązanie: Parówki, które wykazywały skłonność do pęknięcia w trakcie ponownego podgrzewania miały prawidłowo dobrany skład recepturowy pod względem surowców oraz dodatków. Przy prawidłowym, delikatnym podgrzewaniu nie powinno dochodzić do pęknięcia. Zbyt

szybki proces podgrzewania, za gorąca woda, chwila nieuwagi klienta podczas podgrzewania parówek w domu są wystarczające aby nawet całkiem prawidłowo wykonana parówka popękła. Nasz technolog zalecił dodatek specjalnej mieszanki białoników INWEX Fiber 1.0 SA, który wyeliminował to zjawisko.



2 **Wybarwienie farszu pod osłonką naturalną i kruchość osłonki**

Problem: Uzyskanie właściwego wybarwienia farszu nadzianego w osłonkę naturalną oraz uzyskanie odpowiedniej kruchości osłonki.

Analiza i rozwiązanie: Stosowane w zakładach zgłaszających ten problem składy recepturowe produktów, zarówno pod względem użytych surowców mięsnych, jak i dodatków zostały przez naszą technolog zweryfikowane i nie znalazła w nich elementów, które jej zdaniem wymagałyby zmiany. Po przeanalizowaniu procesu technologicznego, technolog wprowadziła zmianę w procesie obróbki termicznej. Wykorzystała standardowy program wielu komór wędzarniczych nazywany „rumienieniem”. Jeśli konkretna komora nie ma zaprogramowanego tego procesu, można jego parametry wprowadzić ręcznie. Kluczowe jest tu wprowadzenie pary o określonych parametrach temperaturowych jeszcze przed rozpoczęciem procesu suszenia. Tak poprowadzony proces z wprowadzeniem wilgotności o odpowiedniej temperaturze ma wpływ na uzyskanie równomiernego, różowego wybarwienia farszu, również bezpośrednio pod osłonką, a jednocześnie powoduje, że osłonka naturalna nie jest zbyt przesuszona i twarda.



Dobór surowca, technologia produkcji, obróbka termiczna, dodatki i przyprawy?
Masz temat, który chciałabyś/chciałbyś omówić z doświadczonym technologiem?
Zapraszamy do kontaktu i wspólnej pracy.

INWEX Fiber 1.0 SA to mieszanka białoników cytrusowego i grochowego o krótkich włóknach. Jego najważniejszą zaletą jest możliwość kilkukrotnego podgrzewania. Idealnie nadaje się właśnie do parówek, także tych przeznaczonych na rollery oraz do wszystkich produktów które po zamknięciu w opakowanie są dodatkowo pasteryzowane.

Listeria monocytogenes

nowe regulacje prawne

Pierwszego lipca 2026 roku wchodzi w życie nowe Rozporządzenie Komisji (UE) 2024/2895, które określa kryteria bezpieczeństwa żywności dotyczące *Listeria monocytogenes*. Ze względu na wysokie zagrożenie i szczególne zdolności *Listerii* do przetrwania rozporządzenie to zaostrza dotychczasowe wymagania jej dotyczące w żywności gotowej do spożycia (RTE).

Kluczową zmianą jest wprowadzenie odpowiedzialności producenta za czystość mikrobiologiczną produktu przez cały okres jego przydatności do spożycia, a nie do momentu opuszczenia zakładu produkcyjnego, jak było to dotychczas przyjęte. Od 1. Lipca 2026 jeśli producent nie jest w stanie wykazać, że poziom *Listeria monocytogenes* nie przekroczy przez cały okres przydatności produktu do spożycia limitu 100 jtk/g musi zapewnić jej całkowity brak w 25g produktu w tym okresie, a nie tylko do momentu opuszczenia zakładu produkcyjnego.

Listeria monocytogenes powszechnie występuje w środowisku naturalnym, szacuje się, że 5-10% populacji stanowią jej bezobjawowi nosiciele. To szerokie występowanie daje jej łatwość przeniknięcia do środowiska produkcyjnego. Ma zdolność przetrwania, a nawet namnażania się w warunkach, w których inne mikroorganizmy nie wykazują takich możliwości. W całej Europie stale wzrasta ilość spowodowanych nią zakażeń, a śmiertelność listeriozy jest wysoka i wynosi 20-30%.

Ponad 95% przypadków listeriozy u ludzi wywołanych jest przez zakażoną żywność.

Stanowi szczególne zagrożenie w produktach gotowych do spożycia, szczególnie przechowywanych w warunkach chłodniczych i przeznaczonych do spożycia bez dodatkowej obróbki cieplnej.

Presją wywierana na producentów żywności stawia ich w sytuacji, w której muszą znaleźć rozwiązanie gwarantujące po pierwsze zgodność z nowymi przepisami, po drugie dające możliwość nadawania produktom coraz dłuższych terminów przydatności do spożycia, bo takich oczekują dystrybutorzy i klienci. Nie można także zapominać o rosnącej grupie konsumentów, unikających żywności przygotowywanej z użyciem chemicznych środków konserwujących i oczekujących bezpiecznych produktów z czystą etykietą.



Produkty spożywcze najbardziej narażone na rozwój *Listeria monocytogenes*, podlegające zmianom to m.in.:

- Wędliny i produkty mięsne (w szczególności plastrowane, pakowane w MAP)
- Dania gotowe do spożycia przechowywane w warunkach chłodniczych (np. kanapki)
- Sałatki (także te z udziałem wędlin)
- Sery miękkie i pleśniowe, ryby wędzone i marynowane

Działanie przeciwdrobnoustrojowe naszych produktów z czystą etykietą	Listeria spp.	Escherichia spp.	Salmonella spp.	Clostridium spp.	Drożdże	Pleśnie
INWEX DV-5 VA	✓	✗	✓	✗	✗	✗
INWEX T-2	✓	✓	✓	✓	✗	✗
INWEX T-4	✓	✓	✓	✓	✗	✗
INWEX T-10	✓	✓	✓	✓	✗	✗
PRS – RO-1K	✓	✗	✗	✗	✗	✗
Grape flavor	✓	✓	✓	✗	✗	✗

Odpowiednie procesy technologiczne oraz monitorowanie środowiska produkcyjnego są bardzo ważnymi elementami zarządzania ryzykiem mikrobiologicznym. Konieczne może okazać się przemodelowanie receptur produktów. Aby zapewnić całkowite bezpieczeństwo wyrobów, należy dobrze dobrać dodatki przeciwdziałające rozwojowi *Listerii* w produktach.

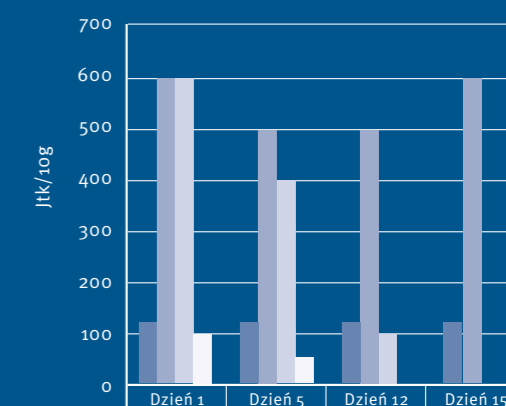
W naszej ofercie poza tradycyjnymi dodatkami przedłużającymi trwałość, opartymi na octanach i cytrynianach znajduje się cała grupa produktów, zawierających jedynie naturalne składniki, bez substancji z grupy E. Te naturalne środki doskonale działają przeciwko rozwojowi *Listerii* oraz innych patogenów i w pełni zabezpieczają wyroby, gwarantując im bezpieczeństwo i długi termin trwałości.

Oferta dodatków zapewniających produktom bezpieczeństwo mikrobiologiczne, w sposób zgodny z nowym rozporządzeniem jest szeroka. Na dostosowanie produktów do nowych wymogów jest jeszcze kilka miesięcy, ale mogą one wymagać wprowadzenia istotnych zmian produkcyjnych i wielu analiz.

Zachęcamy do skorzystania z naszej pomocy przy doborze odpowiednich z tych środków do warunków produkcyjnych i receptur poszczególnych wyrobów.

Na przykładzie badań INWEXU T-2N szczegółowo przedstawiamy rezultaty, jakie daje zastosowanie tej mieszanki, w wydłużaniu okresu przydatności do spożycia produktów oraz jej działanie przeciwko patogenom. W badaniu tym próbki kiełbasy zaszczerpiono patogenami (*Listeria monocytogenes* i *Salmonella spp.*). Testom poddano 4 próbki i otrzymano następujące wyniki występowania *Listerii monocytogenes*:

Rozwój *Listeria spp*



Formulacja	Dzień 1	Dzień 5	Dzień 12	Dzień 15
Bez dodatku INWEX T-2N W, niezaszczepiona	120	150	150	120
Bez dodatku INWEX T-2N W, zaszczerpiona <i>Listeria monocytogenes</i>	600	500	500	600
Z dodatkiem INWEX T-2N W, zaszccherpiona <i>Listeria monocytogenes</i>	600	400	100	0
Z dodatkiem INWEX T-2N W, niezaszczepiona	100	50	0	0

Działanie INWEXU T-2N W w zwalczaniu *Listeria monocytogenes*

Próbka	Obecność / nieobecność w 10g			
	Dzień 1	Dzień 5	Dzień 12	Dzień 15
Bez dodatku INWEX T-2N W, niezaszczepiona	nieobecna	nieobecna	nieobecna	nieobecna
Bez dodatku INWEX T-2N W, zaszccherpiona <i>Listeria monocytogenes</i>	obecna	obecna	obecna	obecna
Z dodatkiem INWEX T-2N W, zaszccherpiona <i>Listeria monocytogenes</i>	obecna	nieobecna	nieobecna	nieobecna
Z dodatkiem INWEX T-2N W, niezaszczepiona	nieobecna	nieobecna	nieobecna	nieobecna

DROBIOWE

inspiracje przekąskowe

Polska od lat należy do czołówki europejskich producentów i konsumentów mięsa drobiowego. Dla wielu konsumentów drób jest podstawowym źródłem białka zwierzęcego. Daje on wiele możliwości przygotowania: od tradycyjnego pieczenia i smażenia, przez grillowanie, po nowoczesne dania azjatyckie. W połączeniu z ogromną popularnością wszelkich przekąsek czy małych dań do jedzenia w drodze, także na zimno, jest wręcz idealnym surowcem do tworzenia coraz to nowych produktów.

Miękki i soczysty drób

Podstawa dobrze przygotowanego drobiu to jego miękka i soczysta konsystencja. Klienci docenią to w szczególności w przypadku chudszych elementów jak filety i polędwiczki. Taki właśnie efekt zapewnią:

Poultry Grill Brine

Solanka do mięsa drobiowego na bazie octanów i cytrynianów z przeciwutleniaczem. Stabilnie wiąże wodę, nadaje wyrobom atrakcyjny wygląd oraz smak, utrzymuje ich świeżość, zapobiega zmianom barwy mięsa i powoduje że mięso staje się soczyste i kruche. Zawiera w składzie aromat kurczaka, który nadaje mięsu naturalny podkład smakowy i dobrze komponuje się z różnorodnymi marynatami. Polecany w szczególności do mięs grillowych i kulinarnych.

INWEX Home Binder

Zamiennik tradycyjnych solanek, otrzymywany z ekstraktów drożdży i cytrusów. Jego działanie polega na aktywowaniu białek mięsa i wiązaniu wody przy ich udziale. Produkt naturalny, bez dodatków z grupy E. Jest neutralny smakowo, nadaje mięsom soczystość, z przyjemnie wyczuwalną strukturą włókien mięsa. Odpowiedni do zastosowania do mięs kulinarnych, grillowych, a także jako solanka do tradycyjnych wędzonek.

AROMIX Red Hot

Intensywna w smaku, mocno skoncentrowana mieszanka na bazie papryki chilli. Już 0,5g/kg nada produktowi pikantność i ognisty charakter. Poziom zależy już od woli autora potrawy



Bestseller!

VANTASIA Hahnchnchengewurzsalz

Klasyczna mieszanka do kurczaka z rożna i z piekarnika. Nadaje doskonały smak i aromat, ładnie wygląda na powierzchni mięsa. Dobrze łączy się z innymi smakami, można używać jej samodzielnie lub stosować jako bazę do różnorodnych połączeń smakowych.

VANTASIA Mieszanka do kurczaka to wersja tego produktu z czystą etykietą.



INW Marinada Red

Marynata o pięknym czerwonym kolorze, nadająca mięsom klasyczny grillowy smak, dobrze pasuje do mięsa drobiowego, a także wieprzowiny. Zastosowana w recepturze na polędwiczki doskonale wzmocni i urozmaici ich smak.

Van Hees Zinger KC

Jeśli szukasz smaku do panierowanych elementów z kurczaka, dokładnie takiego jak w popularnej restauracji serwującej takie dania to trafileś idealnie. Zinger KC to mieszanka smakowa nadająca kawałkom kurczaka przyjemny, pikantny smak. Tak przygotowane mięso z dodatkiem chrupiącej panierki to ponadczasowy bestseller.

Klasyczne przekąski z kurczaka

Nuggetsy

Przekąska numer jeden, w szczególności tam, gdzie do głosu dochodzą głodne dzieci! Połączenie dwóch sprawdzonych dodatków funkcjonalnych: INWEX Matrix i INWEX FDC Plus zapewni nuggetsom idealną konsystencję i przyjemną w jedzeniu strukturę. Do tego magiczny AROMAT Magic Aroma SA3 i nuggetsy gotowe!

Polędwiczki - klasyka w wersji innowacyjnej

Oto kilka zupełnie nowych pomysłów na popularne i lubiane panierowane polędwiczki z kurczaka. Zaskakują smakiem, zachwycają wyglądem! Niecodzienny efekt uzyskasz marynując mięso przed panierowaniem i używając naszych wyjątkowych panierów, które nadają polędwiczkom nie tylko piękny wygląd, ale też ciekawy smak.

Skrzydółka Hot Wings

Skrzydółek z kurczaka to kolejny klasyk. My proponujemy go w pikantnej wersji. To szybka przekąska gotowa do zjedzenia w biegu dnia codziennego, albo do zabrania do domu. Pełnię smaku i odpowiednią ostrość i kolor zapewni połączenie dwóch marynat: INW Marynata Hot Wings (15g/kg) + INW Marynata Red (10g/kg).

INWEX Matrix

Stabilizuje strukturę produktów spożywanych na ciepło, wiąże wodę i zmniejsza straty powstające podczas obróbki termicznej. Umożliwia obniżenie mięsności produktu bez utraty jakości struktury, co niesie za sobą wymierne korzyści ekonomiczne.

INWEX FDC Plus

Błonnik warzywny o dużej zdolności zatrzymywania tłuszczu (1:8). Otacza cząsteczki tłuszczu (także oleju) przez co minimalizuje jego wyciek, psucie i odbarwienia. Zapobiega utracie wilgotności. Polecamy go do wszystkich produktów poddawanych obróbce termicznej.

! Wszystkich zainteresowanych i zainspirowanych do tworzenia kolejnych produktów zapraszamy do kontaktu z naszymi technologami.

TRADYCYJNIE czy innowacyjnie?

Pomysły na ciekawe wędzonki, nie tylko na jesień: przyciągają oko dzięki niecodziennym dodatkom, a ich intensywne, ciekawe smaki powodują, że klient łatwo je zapamiętuje i wraca po kolejną porcję.

Nowość!

Szynka 50M Taste

Solanka przeznaczona do nastrzyku i do zalewy na wydajność 40-60%. Zawiera w swoim składzie fosforan, karagen, przeciwutleniacz, oraz aromat, nadający wyrobom bardzo dobry smak tradycyjnej szynki wieprzowej. Wędzonki produkowane z użyciem tej solanki charakteryzuje bardzo ładny przekrój, odpowiednia struktura oraz kruchość. Oferujemy również wersję tej solanki Szynka 50M+, która nie zawiera w swoim składzie aromatu i może być dowolnie łączona z innymi mieszankami smakowymi.

AROMAT Szynka domowa

Mieszanka smakowa do produkcji wędzonek. Stanowi uniwersalny mięsny podkład, podkreślający i uzupełniający naturalny smak szynki wieprzowej.

Szynka domowa

Surowiec:
100kg Szynka kulka

Solanka:
7,0kg Szynka M50 Taste
4,1kg Sól peklująca
88,9kg Woda / lód

Dodatkowo do masowania:
0,5kg AROMAT Szynka domowa

AROMAT Crispy bacon flavour

Mieszanka aromatyczna nadająca produktom ciekawy, intensywny smak bekonu, przypominający chipsy bekonowe. Dobrze sprawdza się w różnego rodzaju kiełbaskach, kabanosach, podkreśla też naturalny smak boczku. Pasuje wszędzie tam, gdzie produkt wymaga podkreślenia lub nadania tego charakterystycznego boczowego smaku i aromatu.

Boczek wędzony parzony

Intensywny bekonowy smak!

Surowiec:
100kg Boczek wp b/s

Solanka:
4,0kg Szynka Standard 30
1,3kg AROMAT Crispy bacon flavour
6,1kg Sól peklująca
88,6kg Woda / lód

SZYNKA Łososiowa

Mieszanka funkcjonalna do peklowanych wyrobów mięsnych, do nastrzyku wędlin typu łososiowa, krotoszyńska itp., na 80 - 115%. Nie wymaga dodatku żadnych innych składników smakowych.

Polewica łososiowa z ziółkami i czarnuszką

Surowiec:
100kg Schab wp b/k

Solanka:
6,0kg SZYNKA Łososiowa
5,5kg Sól peklująca
88,5kg Woda / lód

Na powierzchnię wyrobu:
1,0kg Mieszanka ziół z czarnuszką
0,8kg sól

NOWOŚCI na jesień

Kaszanka z oscypkiem

Surowiec:
30kg Podgardle wp gotowane Ø5
17kg Skórki wp gotowane Ø3
8kg Wątroba wp surowa Ø3
45kg Kasza jęczmienna gotowana

Przyprawy i dodatki na 100kg surowca:
40kg Rosół z gotowania skór
1,5kg Krew suszona
1,65kg Sól
0,4kg INWEX Fresh Mix oS
1,5kg INW Kaszanka
2,0kg Skrobia ziemniaczana
10kg Oscypek Ø8

INW Kaszanka

Kompletna mieszanka do kaszanki, nadająca jej pełny, tradycyjny smak. Wykorzystaj tę mieszankę przyprawową do produkcji klasycznej kaszanki albo zainspiruj się naszymi pomysłami i stwórz zupełnie nowy produkt nawiązujący do tradycji, a jednocześnie innowacyjny i przyciągający uwagę klientów:

- W cienkim jelicie, o delikatnej formie
- Kaszanka na biało, dla tych, których do standardowej wersji zraza dodatek krwi
- Zapiekana w foremce, gotowa do łatwego podgrzania

Z oryginalnymi dodatkami smakowymi, np. sera wędzonego typu oscypek lub kiełbasy chorizo, dla ciekawych nowych smaków

Nowy smak do pasztetów!

INW Pasztet Umami

Mieszanka smakowa do pasztetów. Nadaje wyrobom bogaty, intensywny smak umami, z wyczuwalnymi przyjemnymi nutami mięsnymi, wzbogaconymi delikatnym dodatkiem majeranku. Tak skomponowany smak dobrze pasuje do tradycyjnych wyrobów, takich jak np. pieczone paszety w domowym stylu.

Pieczony pasztet ze śliwkami

Surowiec:
10kg Wątroba wp surowa Ø3 / kuter
35kg Podgardle wp gotowane Ø5
10kg Skórki wp gotowane Ø3 / kuter
45kg Wieprzowina kl. IIA gotowana lub mięso z głów Ø5

Przyprawy i dodatki na 100kg surowca:
0,65kg Lemal AM5 oGAF
2,85kg INW Pasztet Umami
0,45kg INWEX DV-5 VA
1,0kg INWEX Fiber FDC Plus
3,0kg Bułka tarta
8,0kg Suszone śliwki
35,0kg Woda technologiczna
1,7kg Sól

Sos śliwkowy – do smarowania powierzchni i zapiekania, lub dodania jako saszetka z sosem

Szeroka oferta różnorodnych mieszanek smakowych do wędlin podrobowych:

Pasztet

Tradycyjna, intensywna w smaku mieszanka, bez dominujących nut pojedynczych przypraw. Dostępna w wersji bez dodatków E: Van Hees Pasztet oG

Pasztet Holenderski

Mieszanka o łagodnym smaku, z widocznymi przyprawami, do smarownych, delikatnych pasztetów i pasztetowych. Nie zawiera dodatków z grupy E.

Van Hees Gutshofleberwurst

Intensywna mieszanka, z wyczuwalnymi nutami pieprzu białego, majeranku, czosnku. Dostępna w wersji bez dodatków E: Van Hees Pasztet Domowy oG

Salceson Lux

Tradycyjna w smaku, kompletna mieszanka do salcesonów białych, w szczególności polecana do salcesonu włoskiego.

Lemal AM5 oGAF

Emulgator do pasztetów bez dodatków z grupy E, bezglicerydowy, bez alergenów. Wspomaga produkcję wszelkiego rodzaju pasztetów, pasztetowych, wątrobianek i innych wyrobów wędliniarskich. Można stosować go na zimno. Ma czysty i przyjazny skład: mąka z amarantusa, glukoza, naturalny olejek cytrynowy, można stosować go do produktów bez dodatków E.

Leber Pok oGAF

Środek wybarwiający ze specjalnym dodatkiem smakowym maskującym gorycz wątroby. Przeznaczony głównie do pasztetowych, pasztetów i innych wyrobów parzonych, w których poprawia walory smakowe. Nie zawiera w składzie wzmacniaczy smaku.

MEATing 2025

Kongres już dawno za nami, a my mimo tego szybkiego upływu czasu nadal z radością chwalimy się zdobytymi wyróżnieniami! Wraz z firmą Niewieścín Sp. z o.o. opracowaliśmy nagrodzone w prestiżowym konkursie „To mi smakuje! Ekspertci rekomendują” produkty.



2. miejsce w kategorii „Produkt dla dzieci” za naturalne parówki – 100% mięsa, bez azotynów, fosforanów i cukru oraz z obniżonym poziomem soli.



To dla nas ważny sygnał, że kierunek, który obraliśmy – funkcjonalne, zdrowe i czyste receptury – jest doceniany nie tylko przez konsumentów, ale i przez ekspertów branży. Serdeczne podziękowania dla naszego partnera – firmy Niewieścín – za świetną współpracę. Dziękujemy też organizatorom i jury za to inspirujące wydarzenie.



3. miejsce w kategorii „Kooperacja” za Naturalnie tradycyjną połówkę bez azotynów, z obniżonym poziomem soli.

INWESTEL

VAN HEES
we know how

Od lat jesteśmy przedstawicielem niemieckiej firmy Van Hees – jednego z czołowych Europejskich producentów przypraw i dodatków do przemysłu mięsnego.

OUR SPICE®

Dzięki stworzeniu własnej marki dodatków jesteśmy w stanie zaoferować wysokiej jakości produkty, dopasowane do indywidualnych potrzeb naszych klientów.

W tworzeniu produktów Our Spice korzystamy z oferty zaufanych, certyfikowanych producentów z Polski i Unii Europejskiej, w tym wiodącego producenta innowacyjnych, naturalnych dodatków, hiszpańskiej firmy Prosur.

