

Drukarnia Hologramy Sp. z o.o.  
Kościuszki 5  
05-092 Łomianki  
tel. 22 831 16 15  
e-mail: info@nalepki24.pl  
Otwarte: 8:00 - 16:00

## Etykietowanie drobiu. Nisza w branży



<https://www.nalepki24.pl/etykietowanie-drobiu-nisza-w-branzy.html>

Cena brutto	0.00 PLN
Cena netto	0.00 PLN

Żywność oraz branża farmaceutyczno-kosmetyczna to dwójka absolutnych hegemonów jeśli chodzi o wykorzystywanie naklejek oraz etykiet samoprzylepnych, dlatego bardzo ważne jest prawidłowe oznaczenie etykiety oraz zastosowanie materiału który nie będzie mieć żadnego negatywnego wpływu produkt.

### Opis

#### Etykiety dla branży spożywczej

Niezwykłe rozdrobnienie asortymentu oraz lokalnych rynków wymaga opracowywania przez odpowiednie zespoły szczegółowych projektów druku etykiet. Warszawa nie jest wyjątkiem, jako

członek UE bowiem Polska jest obejmowana coraz nowszymi i bardziej skrupulatnymi regulacjami dotyczącymi opakowań produktów. Wytwórcy drobiu, innych mięs oraz – mówiąc ogólnie – żywności zawierającej szybkozbywalne proteiny, zobowiązani są do umieszczania na etykiecie samoprzylepnej precyzyjnych informacji. Są to przede wszystkim zależne od procesu produkcyjnego, rozmaite kody kresowe: kody patrii drobiu, kody zakładu wytwórczego oraz logistycznych kodów kreskowych.

Najważniejszą przyczyną wyjątkowych wymagań dla naklejek samoprzylepnych na drób jest środowisko w którym przechowywane są towary. Atmosfera ochronna pakowania, chłodzenie oraz mrożenie opakowań drobiu sprawia, że etykiety na produkt muszą być maksymalnie wytrzymałe na wilgoć oraz ekstremalnie niskie temperatury. Inną sprawą jest również odporność etykiet na splukiwanie pod ciśnieniem oraz „oko” skanerów laserowych. Jeśli naklejki wydrukowane zostaną na odpowiednim typie podkładu i materiału powlekającego, firma ma gwarancję spełnienia najważniejszej przesłanki bezpieczeństwa żywności – rzetelnej i trwałej informacji dla konsumenta.

## Jak drukować etykiety dla drobiu?

Wyzwaniem dla producentów żywności białkowej jest jej szczególne przechowywanie, co ma miejsce w sposób naturalny również w innych branżach. Jednak w ostatnich latach spora ilość firm rewiduje swoje metody drukowania etykiet samoprzylepnych dla drobiu. Oprócz legislacji krajowej oraz unijnej firmy wypracowują coraz aktywniej tzw. dobre praktyki w zakresie produkcji, higieny oraz [etykietowania](#) mięsa drobiowego. Dostępne opracowania dotyczące etykietowania żywności powtarzają dwie stałe projektowe: identyfikowalność i bezpieczeństwo.

Rewolucyjne dla produkcji i sprzedaży drobiu okazało się wprowadzenie termokurczliwych folii oraz tacek i rozmaitych osłonek barierowych dla drobiu. Najważniejszym więc wydaje się możliwość naniesienia etykiety samoprzylepnej na plastyczną folię właśnie. Dopóki nie nastąpił postęp technologiczny w druku termicznym i termotransferowym, etykiety w przeważającej większości drukowano metodą atramentową. Pozwala ona na druk 2D oraz zastosowanie czytelnych kodów kreskowych, jak również na drukowanie bezdotykowe. Wraz z udoskonaleniem metod druku na powierzchniach nieporowatych, takich jak folia oraz redukcji napięcia powierzchniowego – do łask wszedł druk termiczny. Jest on szczególnie korzystny dla etykietowania drobiu ze względu na wyeliminowanie cykli czyszczenia urządzeń z atramentu.

Może się jednak okazać, że dla konkretnego procesu produkcyjnego i partii produktów drobiowych potrzebne będzie inne rozwiązanie, wtedy druk termotransferowy rozwiązuje sprawę. W zakładach wykorzystujących nowoczesne technologie zaś, mięso drobiowe oznakowuje się metodą laserową.

Szczegółowe regulacje dotyczące druku etykiet i ich zawartości na opakowaniu mięsa drobiowego i jaj zawiera Rozporządzenie 178/2002/WE zwane Ogólnym Prawem Żywnościowym. Producenci planujący druk etykiet samoprzylepnych dla drobiu powinni zapoznać się wnikliwie z zasadami tzw. traceability – czyli wymogów dla naklejek na żywność – zapewniającymi możliwość śledzenia wyrobu od chowu, poprzez ubój po produkcję i dystrybucję.

## Pełna przepisowa lista informacji na etykiecie mięsa drobiowego:

- nazwa produktu
- numer partii
- masa netto
- jakość handlowa wg. klasy (np. klasa A, B według regulacji unijnych)
- stan termiczny (np. mięso mrożone/świeże)
- termin ważności

- alergeny i czynniki uczulające
- szczególne warunki przechowywania (głównie zmienna temperaturowa)
- szczególne warunki spożycia (np. po ugotowaniu/odgrzaniu)
- warunki pakowania (np. próżniowo)
- kraj pochodzenia (miejsce uboju, dane wytwórcy i dystrybutora sieci handlowej)
- znak inspekcji weterynaryjnej