

**Informacje od producenta:**

Produkowane przez nas zrębki wędzarnicze posiadają pozytywne opinie:

- Instytutu Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego,
- Państwowego Zakładu Higieny,
- Państwowego Inspektoratu Sanitarnego.

Drewno stosowane do produkcji jest skrupulatnie segregowane (brakowane) i spełnia normy jakościowe określone w następujących uregulowaniach:

- PN-91/D-95018,
- PN-92/D-95008.

Drewno, które jest podstawowym surowcem do wytwarzania zrębków pozyskiwane jest z ekologicznie czystych obszarów leśnych zarządzanych przez jednostki organizacyjne Lasów Państwowych.

Zrębki wędzarnicze są poddawane obróbce suszenia w temperaturze ok. 600°C, w której to następuje likwidacja zarodników pleśni i grzybów oraz drobnoustrojów znajdujących się w przerabianej masie drzewnej.

Parametry zrębków wędzarniczych określa Norma Zakładowa NZ-1/ZW/2016.

Jakość produktów jest stale kontrolowana.

Kraków, dnia 2003-08-11

WSE.HŻ.PU/530-40/113/SP/2003

**Firma Wielobranżowa Adam Wider  
FW AWPOL  
33- 122 Wierzchosławice 429**

## OPINIA

**dotyczy:** oceny sanitarnej zrębków wędzarniczych  
z drewna olchowego i bukowego

Na podstawie oględzin opiniowanej partii, deklaracji producenta oraz przedstawionej dokumentacji /opinii o przydatności technologicznej wystawionej przez Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego w Warszawie ul. Jubilerska 4/ Państwowy Wojewódzki Inspektor Sanitarny w Krakowie stwierdza:

- **zrębki olchowe** ( drewno pochodzące z nadleśnictwa Rymanów)
- **zrębki bukowe** (drewno pochodzące z nadleśnictwa Rymanów i z nadleśnictwa Staszów)

mogą być stosowane do celów wędzarniczych zgodnie z deklaracją producenta.  
W/w opinię wydaje się na wniosek zlecniodawcy.

Otrzymuje:  
1. adresat  
2. a/a

Z up. Państwowego Wojewódzkiego  
Inspektora Sanitarnego  
w Krakowie  
*Krystyna Gwiżdż*  
mgr Krystyna Gwiżdż

EŻ/MP

Ludwig Brümmendorf GmbH & Co KG

Luxemburger Str. 39      Telefon 0 65 54/92 88 - 0  
D-54649 Waxweiler      Telefax 0 65 54/92 88 - 26  
www.autotherm.de      e-mail: info@autotherm.de



Autotherm - Ludwig Brümmendorf GmbH & Co KG - Luxemburger Str. 39 - D-54649 Waxweiler

**Firma Wielobranżowa AWPOL**  
**33-122 Wierchosławice 429**

Zabrze, dn. 09.08.2006.

Nawiązując do doświadczenia przy zastosowaniu złąbków wędzarniczych Waszej produkcji w Zakładzie Masarniczym ROL-PEK w Zbylitowskiej Górze w procesie wędzarniczym przy użyciu urządzeń firmy AUTOTHERM potwierdzamy wysoką jakość przygotowanego materiału.

Wobec specyfiki pozyskiwania dymu wędzarniczego w urządzeniach naszej firmy, stawiamy bardzo wysokie wymagania w zakresie jednorodnego kalibru dostarczanych złąbków oraz poziomu ich wilgotności.

W oparciu o nasze doświadczenia możemy Państwa wyroby ocenić bardzo wysoko.

Z poważaniem  
Wolfgang Paschek

Dresdner Bank AG, Trier  
BLZ 585 800 74 - Kto. 520 105 600  
IBAN: DE60 5858 0074 0520 1056 00  
SWIFT-BIC: DRES DE 33 585

Kreissparkasse Bitburg-Prüm  
BLZ 586 500 30 - Kto. 54 023 940  
IBAN: DE76 5865 0030 0054 0239 40  
SWIFT-BIC: MALADE31BIT

Volksbank Bitburg eG  
BLZ 586 601 01 - Kto. 2 010 114  
IBAN: DE90 5866 0101 0002 0101 14  
SWIFT-BIC: GENODE31BIT

Autotherm Ludwig Brümmendorf GmbH & Co KG, Kommanditgesellschaft mit Sitz in Waxweiler, HRA 1301 Amtsgericht Bitburg  
Komplementär: Brümmendorf GmbH mit Sitz in Waxweiler (HRB 1025 Amtsgericht Bitburg, Geschäftsführer: Torsten Brümmendorf)

Erfüllungsort und Gerichtsstand: Waxweiler/Eifel - Inhalt jeder Vereinbarung sind unsere Allgemeinen Lieferbedingungen Ust.-Id.Nr.: DE 149622138 - Steuer-Nr.: 3 620 600 015





NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO  
- Państwowy Zakład Higieny

ATEST  
NARODOWEGO INSTYTUTU ZDROWIA PUBLICZNEGO -  
PAŃSTWOWEGO ZAKŁADU HIGIENY  
(CERTIFICATE OF THE NATIONAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH -  
NATIONAL INSTITUTE OF HYGIENE)

Nr PZH/HT-2886/2014



Wyrób (Product): **BRYKIET DRZEWNY BUKOWO-OLCHOWY**

Zawierający (Containing): **wg dokumentacji przedstawionej do oceny**

Producent wyrobu (Manufacturer): Firma Wielobranżowa AWPOL Adam Wider  
33-122 Wierchosławice 429

Dystrybutor wyrobu (Distributor): Firma Wielobranżowa AWPOL Adam Wider  
33-122 Wierchosławice 429

Zakres stosowania wyrobu (Range of use): Paliwo do grilla

Wyżej wymieniony wyrób uzyskał pozytywną ocenę Zakładu Toksykologii i Oceny Ryzyka Narodowego Instytutu Zdrowia Publicznego - Państwowego Zakładu Higieny w zakresie bezpieczeństwa dla ludzi i środowiska, pod warunkiem użytkowania zgodnie z przeznaczeniem i zaleceniami podanymi w etykiecie lub instrukcji stosowania. Niniejszy atest nie dotyczy wartości użytkowych ocenionego produktu.

Niniejszy atest traci ważność w przypadku wprowadzenia zmian w składzie chemicznym wyrobu lub gdy zostaną wprowadzone zmiany do treści etykiety lub instrukcji stosowania.

Niniejszy atest nie zastępuje innych dokumentów, które mogą być wymagane przepisami może być cofnięty w przypadku ujawnienia nowych, niekorzystnych dla człowieka lub środowiska właściwości wyrobu.

Wyżej wymieniony wyrób został wpisany do bazy danych pod numerem: **2886/2014**.

Atest jest ważny do dnia **06.05.2019** roku.

Warszawa, dn.: 06.05.2014 r.

The above mentioned product was positively evaluated by the Department of Toxicology and Risk Assessment of the National Institute of Public Health - National Institute of Hygiene as safe for man and the environment when used accordingly to its destination and instructions provided in the label or instruction of use. This certificate has no relation or bearing as to the merits of the evaluated product.

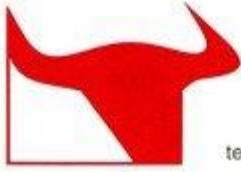
This certificate loses its validity in case of any change in chemical composition of the product or in the label and/or user instructions is introduced.

This certificate does not replace other documents which may be obligatory by the law and may be revoked when new undesirable properties of the product for man and/or environment are disclosed.

The above mentioned product has been introduced into the database with the number: **2886/2014**.

This certificate is valid until **06.05.2019**.

KIEROWNIK  
Zakładu Toksykologii i Oceny Ryzyka  
  
prof. dr hab. Jan K. Ludwicki



L.dz.: DM2 - 47/PM/00

Warszawa, dnia 1 września 2000

## **OPINIA**

### **o przydatności technologicznej zrębków wędzarniczych olchowych, bukowych i dębowych Firmy Wielobranżowej AWPOL z Wierzchosławic**

Instytut Przemysłu Mięsnego i Tłuszczowego na podstawie wyników badań fizykochemicznych zrębków i efektów wędzenia produktów mięsnych tymi zrębkami stwierdza:

- zrębki olchowe, bukowe i dębowe są dobrej jakości, w pełni przydatne dla prowadzenia procesu wędzenia w różnych komorach wędzarniczych
- zrębki lchowe, bukowe i dębowe pozwalają na uzyskanie wędzonych produktów mięsnych o pożądanej barwie zewnętrznej oraz zapachu i smaku dymu wędzarniczego.

Dyrektor

dr inż. Andrzej Borys



NARODOWY INSTYTUT ZDROWIA PUBLICZNEGO  
- PAŃSTWOWY ZAKŁAD HIGIENY  
ZAKŁAD BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI  
NATIONAL INSTITUTE OF PUBLIC HEALTH  
- NATIONAL INSTITUTE OF HYGIENE  
DEPARTMENT OF FOOD SAFETY

00-791 Warszawa, ul. Chocimska 24 • Tel.: (48-22) 54-21-314 • Faks: centrala (48-22) 849-35-13 • (48-22) 54-21-225, 54-21-392

Warszawa, dnia 02.04.2014r

H-HZ- 614-4/14/F

Firma Wielobranżowa  
AWPOL Adam Wider  
33-122 Wierzchosławice 429

W odpowiedzi na pismo z dnia 26.04.2014 r. dotyczące zrębków wędzarniczych Zakład Bezpieczeństwa Żywności NIZP-PZH przekazuje opinię.

Wnioskodawca oświadcza, że zrębki wędzarnicze: **bukowe CLASSIC KL 10**, **dębowe STRONG KL 10**, **olchowe GOLD KL 10** oraz **mieszanka bukowo-olchowa SPECJAL KL 10** są produkowane z drzew pozyskiwanych w Lasach Państwowych RDLP w Krakowie o prawidłowo i racjonalnie prowadzonej gospodarce leśnej zgodnej z międzynarodowymi standardami FCS (Certyfikat FCS nr SGS-FM/COC-010065 ważny do 01.12.2018, „PEFC-Certyfikat Gospodarki Leśnej PEFC, Nr CSL/723/2011 wystawiony przez Urząd Dozoru Technicznego UDT-CERT-100% surowca certyfikowanego przez PEFC”.

Zrębki wędzarnicze posiadają kalibrację 10mm, wilgotność poniżej 10% i przeznaczone są do wędzenia produktów mięsnych, ryb i serów.

Do wniosku załączono:

- Faktury VAT zakupu drewna z Nadleśnictwa Dąbrowa Tarnowska
- Raporty z badań poświadczające odpowiedni stan techniczny zrębków wędzarniczych wykonane przez Główny Instytut Górnictwa w Katowicach.

Zakład zwraca uwagę, że każda partia zrębków wędzarniczych powinna posiadać określoną zgodną z technologią granulację oraz wilgotność i być zaopatrzona w świadectwo pochodzenia, w którym producent zapewni wszystkie w/w wymagania. Pochodzenie surowca drzewnego wymaganej jakości powinno być udokumentowane fakturą zakupu.

Zdaniem Zakładu zrębki wędzarnicze bukowe, dębowe, olchowe i bukowo-olchowe mogą być stosowane do wędzenia żywności.

1. Faktura w załączeniu

PODZIAŁOWY  
ZAKŁAD BEZPIECZEŃSTWA ŻYWNOSCI  
  
dr Jacek Postupolski