

URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd. URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

# Renaissance Star

finding new ways to improve

## Declaratie de conformitate

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul in Galati, str.Basarabiei, nr.210, AVAND Nr.Inreg.Reg.Com.: J17/779/2010 si CUI RO 27308852, declaram pe propria raspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor si serviciilor care pot pune in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii si pritectia mediului ca, produsul la care face referire prezenta declaratie de conformitate, nu pun in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului si sunt in conformitate cu normele si standardele in vigoare.

1. **Denumire produs: SARE MARINA EXTRAFINA IODATA**

2. **Producator: TURCIA**

3. **Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL**, Galati, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0723580864

4. **Legislatie, standardele, norme:** HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997

5. **Numar lot:1/2026**

6. **Buletine analiza:** LAREX seria G Nr.001320/03.12.2018,DSP 4104/ oct.2019(NaCl), DSP 4399/2020 (IOD) si IISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, continutul elementelor toxice si radionuclide in limita normelor sanitare in vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie si mucegaiuri).

6. **Data producerii:** ianuarie 2023

7. **Termen de valabilitate:** 36 luni, dupa care se va consuma, termen nelimitat, ca sare neiodata.

8. **Depozitare:** A se pastra la loc uscat in conformitate cu normele de pastrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumina si caldura excesiva, la temp de max 25 °C si umiditate relativa a aerului de max 70% .

9. **Ambalare:** pungă 1 kg

**FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA**

**Producator:** TURCIA

**Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Romania, Galati, str. Basarabiei, 210

### CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri straine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalina, fara nuante cenusii
Gust si miros	Sărat , fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție

### CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATELE OBTINUTE
Na Cl	%	min. 99.0	99,66
Clorura de Calciu	%	max. 0.2	0.11
Clorura de Magneziu	%	max 0.2	0.09
Sulfat de Calciu	%	max 0.4	0.04
Sulfat de Magneziu	%	Lipsa	lipsa
Cupru		Lipsa	lipsa
Plumb		Lipsa	lipsa
Arsen		lipsa	lipsa
Substanțe insolubile in apa	%	max 0.3	0.0586
Umiditate	%	max 0.15	0.15
Granulatie	mm	08-1.2	08-1.2
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 – max 67.2	59,30
Adjuvant tehnologic	mg/kg	max 10	10

### CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

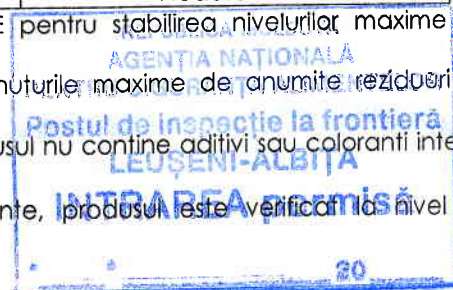
PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojii si mucegaiuri	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 <sup>5</sup> utc/g
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiatii	Bg/kg	max 600	Nedetectabil

**LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE** - conform Reg.1881/2006/CE pentru stabilirea nivelurilor maxime de contaminanți din alimente .

**CONTINUTUL DE PESTICIDE** - conform Directivei 76/895/CE privind conținuturile maxime de anumite reziduuri de pesticide din alimente.

**STATUTUL OMG:** produsul nu conține organisme modificate genetic. Produsul nu conține aditivi sau coloranți interzis prin lege.

**TRATAMENT PRIN IRADIERE:** produsul nu este tratat cu radiații ionizante, produsul este verificat la nivel de radioactivitate la IISPV in momentul importului in Romania.



LISTĂ DE ÎMPACHETARE (TXC 560 / M 615 ZS)

27.04.2023

PALET	PRODUS	CANTITATE (BAX)	CANTITATE (BUC)	GREUTATE NETTO (kg)
1	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
2	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
3	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
4	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
5	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
6	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
7	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
8	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
9	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
10	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
11	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
12	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
13	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
14	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
15	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
16	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
17	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
18	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
19	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
20	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
21	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	67	1.005	1.005,00
22	Sare de mare extrafină iodată, pungă 1 kg	60	895	895,00



REPUBLICA MOLDOVA  
 AGENȚIA NAȚIONALĂ  
 PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
 Postul de inspecție la frontieră  
 LEUȘENI-ALBIȚA  
 INTRAREA permisă

SC RENAISSANCE STAR SRL





# Renaissance Star

finding new ways to improve

URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd. URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

**AUTENTICITATEA PRODUSULUI** Nu este permis ca produsul să fie falsificat sau substituit.

**ALERGENI:** produsul Sare extrafina marina iodată nu contine alergeni.

**REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII:** Verificarea calității și salubrității produsului Sare marina extrafina iodată, se face pe fiecare lot recepționat. Se fac inspecții la recepție, conform „Procedurii de recepție și depozitare materii auxiliare” și anume:

- se verifică documentele însoțitoare - să fie prezente, corecte, complete: declarația de conformitate, buletin de analiză obligatoriu la prima comandă;
- starea de igienă a camionului (care trebuie să fie atestată prin aplicarea ștampilei "SPĂLAT - DEZINFECTAT" pe foaia de parcurs); Sarea se transportă cu mijloace de transport autorizate, special destinate transportului de produse alimentare, care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului.
- integritatea paleților și a ambalajelor ;
- identificarea ambalajelor (fiecare ambalaj trebuie să fie identificat, printr-o etichetă ) ;
- dacă datele de pe declarație/certificat corespund cu datele înscrise pe etichetele de identificare de pe ambalaje ;

**Pentru verificarea caracteristicilor organoleptice** se aleg randomizat mai multe probe din ambalaje diferite și se analizează din punct de vedere al caracteristicilor organoleptice (culoare, miros, aspect ).

**Pentru verificarea parametrilor fizico-chimici**, se prelevează o probă din fiecare lot recepționat și se analizează.

**AMBALAREA** Produsul – Sare extrafina marina iodată, se ambalează în **saci de PE, PP (25-50 kg), cutle/punga 1kg** pentru transport, manipulare și depozitare.

**ETICHETAREA** se face în conformitate cu Reg UE 1169/2011- fiecare sac trebuie să fie identificat, iar eticheta trebuie să conțină următoarele informații: denumirea produsului, denumirea furnizorului, masa netă, lotul, data producției, data expirării, condiții de păstrare și alergenii din compoziție.

**DEPOZITAREA** Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumină și căldură excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70% .

## VALORI NUTRITIONALE

- Calorii 0
- Proteine 0
- Lipide 0
- Carbhidrați 0
- Fibre 0

Declarația emisă către VITA-COMUS SRL

Invoice Nr. MS11645 din 26.04.2023

CAMION: TXC 560 / M 615-25

