



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 în Galați, str. Basarabiei, nr.210, AVAND Nr.Inreg.Reg.Com.: J17/779/2010 și CUI RO 27308852, declarăm pe propria răspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor și serviciilor care pot pune în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii și protecția mediului ca, produsul la care face referire prezenta declarație de conformitate, nu pun în pericol viața, sănătatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului și sunt în conformitate cu normele și standardele în vigoare.

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

2. **Producător:** TURCIA

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

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

5. **Numar lot:** 1/2025

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

6. **Data producerii:** ianuarie 2022

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

8. **Depozitare:** A se păstra la loc uscat în conformitate cu normele de păstrare ale produselor alimentare. Produsul ambalat trebuie depozitat în spații uscate, ferit de lumina și căldura excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70% .

9. **Ambalare:** pungă 1 kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA

Producător: TURCIA

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, România, Galați, str. Basarabiei, 210

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri străine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalină, fără nuanțe cenușii
Gust și 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 în apă	%	max 0.3	0.0586
Umiditate	%	max 0.15	0.15
Granulație	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 și mușegaiuri	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ⁵ utc/g
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	Bg/kg	max 600	Nedetectabil

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

CONȚINUTUL 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 interziși prin lege.

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



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

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), cutie/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 _____

ACMAIANE SOL

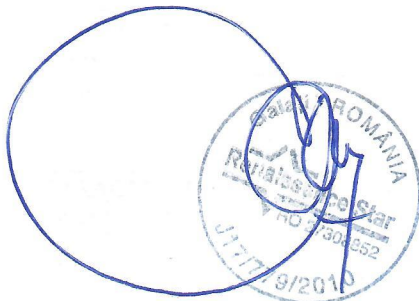
Invoice Nr. _____

PN51 32 IA

din _____

30.03.2022

RENAISSANCE STAR SRL





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 GEMĂ PENTRU MURĂTURI

2. **Producator:** Artyomsalt Ucraina

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

www.reiassancestar.ro, www.sarealimentara.ro

4. **Legislatie, standardele, norme:** HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997/SR 8934-9/1997

5. **Buletine analiza:** Raport incercari pentru alimente DSP Nr.4101/2019 (NaCl), nr 4102/2019 (iodat de potasiu) IISPV 21653/18.04.2019 (radioactivitate, continutul elementelor toxice si radionuclide in limita normelor sanitare in vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie si mucegaiuri).

6. **Data producerii:** vezi eticheta

7. **Termen de valabilitate:** Nelimitat.

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 și caldura excesiva, la temp de max 25 °C și umiditate relativa a aerului de max 70%

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE)

Producator: UCRAINA

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. 96.0	97,32
Clorura de Calciu	%	max. 0.15	0.15
Clorura de Magneziu	%	max 0.08	0.08
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	0.27
Umiditate	%	max 0.15	0.15
Granulatie	mm	2.5-4.0	0,2 -1
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 – max 67.2	55.4
Antiaglomerant	mg/kg	lipsa	Lipsa

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE
NTG	Nr/g	max. 50
Drojii si mucegaiuri	Nr/g	max. 1000
Listeria monocytogenes	cfu/g	max. 100
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	absent
Nivel de radiatii	Bg/kg	max 600



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

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 este permis sa conțină organisme modificate genetic.

TRATAMENT PRIN IRADIERE: produsul nu este tratat cu radiații ionizante

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

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare 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);
- 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 Pungă 1 kg

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 caldură excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70% .

TERMEN DE VALABILITATE: Nelimitat.

TRANSPORTUL Produsul Sare gema iodată, se transportă cu mijloace de transport autorizate care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului.

Declarația emisă către _____

ACHATIAN SRL

Invoice Nr. _____

0051

32 / A

din _____

30.03.2022

SC RENAISSANCE STAR SRL

