



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

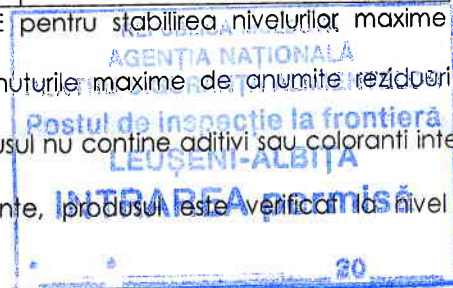
| PARAMETRU | UNITATE | LIMITE ADMISE | REZULTAT OBTINUT |
|------------------------------|---------|---------------|----------------------------|
| Drojii si mucegaiuri | Nr/g | max. 1000 | <1 x 10 ⁵ utc/g |
| Stafilococ coagulazo pozitiv | Nr/g | absent | absent |
| Nivel de radiatii | Bg/kg | max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

