



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 că, 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 IODATA GR.1 sac

2. **Producator:** 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 și SR 8934-7/1999

5. **Numar lot :** 7

6. **Buletine analiza:** DSP 4106 /2019 (NaCl), **DSP 2299/2022 (Iod)**, LAREX seria G Nr.001320/03.12.2018, IISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, continutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie și mușcăiuri).

6. **Data producerii:** DECEMBRIE 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 sac 25 kg**

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA IODATA GR.1

Producator: TURCIA

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

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri straine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalină, fara 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. 0.20	0.11
Clorura de Magneziu	%	max 0.15	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	0.9 – 1.2	0,9 -1.2
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 – max 67.2	48,80

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojii și mușcăiuri	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 .

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 interzisi 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.

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

ALERGENI: produsul Sare alimentara marina iodată nu conține alergeni.



ACCREDITED
Management Systems
Certification Body



REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare marină iodată alimentară, 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 paletelor 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 marină iodată alimentară, se ambalează în saci de PE, PP (25-50 kg) pentru transport, manipulare și depozitare. Va atasam declaratia producatorului de ambalaje despre tratabilitatea ambalarii.

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 _____

Factura Fiscală Nr. _____ din _____

RENAISSANCE STAR SRL