

Fisa tehnica

1. **Denumire produs:** SARE GEMA IODATA

2. **Origine:** ROMANIA

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

4. **Termen de valabilitate:** 12 luni, cu respectarea condițiilor de pastrare.

5. **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% .

6. **Ambalare** sac 25 kg polietilena

FISA TEHNICA - SARE GEMA IODATA

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri straine	Nu se admit
Culoare	Alba cristalina, usoare nuanțe cenușii
Gust și miros	Sărat , fără miros și gust străin, atât în stare solidă cât și în soluție
Aplicatie	Industria alimentara, hrana animala, industria nealimentara

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Na Cl	%	min. 99.47
Clorura de Calciu	%	
Clorura de Magneziu	%	max 0.0618
Sulfat de Calciu	%	max 0.2616
Sulfat de Magneziu	%	max 0.0191
Cupru		Lipsa
Plumb		Lipsa
Arsen		lipsa
Substanțe insolubile în apă	%	max 0.61
Umiditate	%	max 0.15
Granulație	mm	0.4-0.6
Iodat de potasiu	mg/kg sare	<0.56
Antiaglomerant	mg/kg sare	14mg/kg sac

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE
Drojii și mușcăiuri	Nr/g	Sub 10
Stafilococ coagulazopozitiv	Nr/g	absent
Nivel de radiații	Bg/kg	Sub 10
Bacterii coliforme	----	absent

VALORI NUTRITIONALE

Calorii 0

Proteine 0

Lipide 0

Carbhidrați 0

Fibre 0

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 organism modificate genetic. Produsul nu conține aditivi sau coloranți interziși prin lege.

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

ALERGENI: produsul Sare gema iodată nu conține alergeni.



REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare gema 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 permit 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/certificate 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 gema iodată, se ambalează în saci polietilena în greutate de 25kg pentru transport, manipulare și depozitare. Saci se livrează pe paleti cu carton separator la baza acestuia.

ETICHETAREA se face în conformitate cu HG 106/2002- 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, ferite de lumină și căldură excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70% .

TERMENDE VALABILITATE: 12 luni, după care poate fi folosită nelimitat ca sare neiodată, cu respectarea condițiilor de păstrare,

