



Declarație de conformitate

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul în Galați, Calea Prutului, nr 63, având 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 INDUSTRIALA PENTRU DESAZEPIRE

2. **Producător:** EGIPT

3. **Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, Calea Prutului, nr 63 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0723580864

4. **Legislație, standardele, norme:** HG 568/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997SI ST 8934-7/1999

5. **Numar lot :** 2

6. **Buletine analize** dsp 1386 / 2024 (NaCl) , , raport 20636 / 2024 (radioactivitate, continutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie și mușcăiuri).

6. **Data producerii:** 2024

7. **Termen de valabilitate:** nelimitat dacă se respectă condițiile de păstrare

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 temperatură de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70% .

9. **Ambalare VRAC**

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE INDUSTRIALA SARE INDUSTRIALA PENTRU DESAZEPIRE

Producător: EGIPT

Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Romania, Galați, Calea Prutului, nr 63

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpur 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. 94,00	99,21
Clorura de Calciu	%	max. 0,50	0,24
Clorura de Magneziu	%	max 0,25	0,07
Sulfat SO4	%	max 0,72	0,72
Sulfat de Magneziu	%	Lipsa	lipsa
Cupru		Lipsa	lipsa
Plumb		Lipsa	lipsa
antiaglomerant		90-100 mg/kg	100
Substanțe insolubile în apă	%	max 0,50	0,04
Umiditate	%	max 1,00	0,82
Substanțe insolubile în Acid	%	max 0,50	0,03

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojii și mușcăiuri	Nr/g	max. 1000	<1 x 105 utc/g
Stafilococ coagulaz pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	Bq/kg	max 600	Nedetectabil

LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg.915/2023/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 industrială nu conține alergeni.

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare industrială , se face

Romania, 800219, Calea Prutului, nr 63 , Galați

Cod fiscal: RO27308852 Registrul Comerțului Galați Nr. J17/779/2010

Tel/fax: 004.0236.448270 | E-mail: renaissancestar@mail.ru www.renaissancestar.ro. www.sarealimentara.ro





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 industrială , se ambalează în saci de **VRAC** pentru transport, manipulare și depozitare. Va atasam declaratia producatorului de ambalaje despre tratabilitatea ambalarii.

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, 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

SC DAMSER SA

Factura Fiscala

RENAISSANCE STAR SRL

