

SPECIFICATIE TEHNICA DE PRODUS

1. DENUMIREA PRODUSULUI:

Sare de mare extrafina iodata .

Tara de origine : Turcia.

2. DOMENIUL DE UTILIZARE:

Se utilizeaza in industria alimentara si zootehnie.

3. MODUL DE OBTINERE:

Este obtinuta in urma unui proces de evaporare a apei.

4. PROPRIETATILE FIZICE:

4.1. **Granulatia:** 0,1 - 0,90 mm;

4.2. **Proprietatile organoleptice:**

4.2.1. **Gustul** – puternic sarat;

4.2.2. **Mirosul** – inodor;

4.2.3. **Culoarea** – cristale albe, pure, fara particule straine;

4.2.4. **Aspectul** – uniform fara aglomerari stabile.

5. PROPRIETATILE CHIMICE:

5.1. **Formula chimica;** NaCl;

5.2. **Compozitia chimica:**

5.2.1. **Clorura de sodium** (NaCl) – minim 99,8%;

5.2.2. **Iodat de potasiu** (KIO₃) – minim 42mg/kg – maxim 67.2 mg/kg;

5.2.3. **Antiaglomerant** (E535) – maxim 10 mg/kg;

5.2.4. **Umiditate** max 0,08 %

5.2.5. **Substante insolubile in apa** – maxim 0,05%;

6. REGULILE PENTRU VERIFICAREA CALITATII:

Verificare calitatii produsului se efectueaza pe loturi.

Lotul reprezinta cantitatea de sare de acelasi tip si aceeasi calitate fabricate intr-o singura zi, dar nu mai mult de 1000 tone.

7. CRITERIILE DE ACCEPTABILITATE:

7.1. **Criteriile fizice:**

7.1.1. **Granulatia:** 1% rest pe sita de 0,8 mm, 2% trece prin sita de 0,1 mm;

7.1.2. **Gust :** puternic sarat;

7.1.3. **Mirosul:** inodor;

- 7.1.4. **Culoarea:** alba;
- 7.1.5. **Aspectul:** uniform fara aglomerari stabile;
- 7.1.6. **Densitate:** 1,15 g/cm³;
- 7.1.7. **Umiditate:** maximum 0,08%;
- 7.1.8. **Substante insolubile in apa :** maximum 0.05%
- 7.1.9. **Provenienta:** Marea Mediterana

7.2. Criteriile chimice:

- 7.2.1. **Clorura de sodium (NaCl):** minimum 99,8%;
- 7.2.2. **Iodat de potasiu (KIO₃)** – minim 42 mg/kg – maxim 67.2 mg/kg;
- 7.2.3. **Antiaglomerant (E535)** – maxim 10 mg/kg;
- 7.2.4. **Cupru (Cu):** maximum 0,2 mg/kg;
- 7.2.5. **Plumb (Pb):** maximum 0,1 mg/kg;
- 7.2.6. **Arsen (As):** maximum 0,05 mg/kg;
- 7.2.7. **Cadmiu (Cd):** maximum 0,03 mg/kg;
- 7.2.8. **Magneziu (Mg²⁺):** maxim 0,005%;
- 7.2.9. **Calciu (Ca²⁺):** maxim 0,008%.

Analize chimice conform cf SR 13360/1996

7.3. Criteriile microbiologice:

- Staphylococcus absent;
- Salmonella absent;
- Drojdie si mucegaiuri absent.

8. MODUL DE AMBALARE:

Produsul se livreaza ambalat, in ambalaje de polietilena/polipropilena:

- Sac 25 kg;
- Punga 1 kg;
- Cutie 1 kg, cutie 500 g;
- Flacon 400 g, flacon 280 g, flacon 250 g.

Eroarea tolerate la masa neta de desfacere 1kg este de ± 3%.

Eroarea tolerate la masa neta de desfacere 1 kg, 25 kg, 50 kg, 1000 kg este de ± 3%.

9. MODUL DE ETICHETARE:

Ambalajele se vor eticheta prin imprimare (saci), conform prevederilor cerintelor legale in vigoare.

10. CONDITIILE DE DEPOZITARE:

Produsul se depoziteaza in incaperi uscate, curate, deratizate, fara miros, pe paleti (nu direct pe pardoseala).

11. CONDITIILE DE MANIPULARE:

Manipularea se va face cu grija pentru a nu se deteriora ambalajul.

12. CONDITIILE DE TRANSPORT:

Transportul se va face cu vehicule acoperite, in buna stare, curate, lipsite de mirosuri specific, corespunzatoare produselor alimentare. Incarcarea se face cu ajutorul motostivuitoarelor. Paletii si palele motostivuitoarelor trebuie sa fie curate.

13. TERMENUL DE VALABILITATE: 1068 zile de la data ambalarii;

14. DOCUMENTELE INSOTITOARE:

Fiecare lot este insotit de declarative de conformitate..

15. UTILIZATORII (CONSUMATORII POTENTIALI):

Operatorii din industria alimentara.
Operatorii din agricultura si zootehnie ca ingredient.

16. GRUPURILE VULNERABILE:

Nu este cazul.

17. MANIPULAREA SI UTILIZAREA NEINTENTIONATA:

Manipularea se va face cu grija pentru a nu se deteriora ambalajul, si pentru a nu imprastia produsul.

DATA:
12.03.2023