



URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd. URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.



Declaratie de conformitate

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul in Galati, Calea Prutului, nr 63, 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 INDUSTRIALA VRAC
2. **Producator:** EGIPT , SINA AND SIWA FOR SALT CO
3. **Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, Galati, Calea Prutului, nr 63 www.reiassancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL. 0723580864
4. **Legislatie, standardele, norme:** HG 568/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997SI ST 8934-7/1999
5. **Numar lot :** 2
6. **Buletine analiza** dsp 1386 / 2024 (NaCl) , , raport 20636 / 2024 (radioactivitate, continutul elementelor toxice si radionuclide in limita normelor sanitare in vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie si mucegaiuri).
6. **Data producerii:** IUNIE 2025.
7. **Termen de valabilitate:** nelimitat dacă se respectă condițiile de păstrare
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 VRAC**

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE INDUSTRIALA SARE INDUSTRIALA VRAC

Producator: EGIPT

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

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. 94,00	99,94
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
Arsen		lipsa	lipsa
Substanțe insolubile in apa	%	max 0,50	0,04
Umiditate	%	max 3,00	2,81
Substanțe insolubile in Acid	%	max 0.50	0,03

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.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 contine aditivi sau coloranti interzisi 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.

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





URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd. URS is a member of Registrar of Standards (Holdings) Ltd.

ALERGENI: produsul Sare industriala nu contine alergeni.

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare industriala , 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 industriala , se ambalează în 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 alergeni 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

Declaratia emisa catre

Factura Fiscala **RNSI nr.**



RENAISSANCE STAR SRL