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

Renaissance Star
finding new ways to improve

Declaratie de conformitate

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul in Galati, str.Basarabiei, nr.210, 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 MARINA IODATA GR.2**
2. **Producator:** TURCIA
3. **Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, Galati, str. Basarabiei, 210 www.reiassancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 0723580864
4. **Legislatie, standardele, norme:** HG 568/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
5. **Numar lot 3/2023**
6. **Buletine analiza:** DSP (IOD) nr.883/2020 , LAREX seria G Nr.001320/03.12.2018, IISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, continutul elementelor toxice si radionuclide in limita normelor sanitare in vigoare)
6. **Data producerii: aprilie 2020**
7. **Termen de valabilitate:** 36 luni, dupa care se va consuma, termen nelimitat, ca sare neiodata.
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**: sac 25 kg

Digitally signed by Bunescu Tatiana
Date: 2022.06.15 10:59:04 EEST
Reason: MoldSign Signature
Location: Moldova

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA IODATA GR.2
Producator: TURCIA
Importator: SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Romania, Galati, str. Basarabiei, 210

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 şi gust străin, atât în stare solidă cât şi în soluție

CARACTERISTICI FIZICO-CHIMICE

CARACTERISTICI	U.M.	CONDITII DE ADMISIBILITATE	REZULTATELE OBTINUTE
Na Cl	%	min. 99.0	99,5
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 in apa	%	max 0.3	0.0586
Umiditate	%	max 0.15	0.15
Granulatie	mm	2.5-3.5	2.5-3.5
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 – max 67.2	51.70
Granulatia	mm	0.8-1.2	0.8-1.2

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojdii 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.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 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.

ALERGENI: produsul Sare alimentara marina iodata nu contine alergeni.

Renaissance Star
finding new ways to improve

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂTII SI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare marina extrafina iodata alimentara, 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 marina iodata alimentara, se ambalează în **rasnite 240 gr, rasnite 200 gr.** , **rasnite 390 gr., plicuri 500 gr,** 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 productiei, 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
Carbpohidrati 0
Fibre 0

RENAISSANCE STAR SRL

Romania, 800219, Str. Basarabiei 210, Galati
Cod fiscal: RO27308852 Registrul Comertului Galati Nr. J17/779/2010
Tel/fax: 004.0236.448270 | E-mail: renaissancestar@mail.ruwww.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro