

„11” 07 2025

CERTIFICAT AL CALITĂȚII FĂINII Nr. 521

Удостоверение о качестве муки

Expeditor: „Ceres Prim”

Отправитель

Locul de expediere: or. Edineț, str. Independentei 2/1

Пункт отправления

Autocamion: MAN 229 Factura: MDA 444010

Автомашина

Накладная

Greutatea _____ kg. Numărul de loc _____

Вес

Количество мест

Data producerii 04.07.25 Umeditatea la producere 13.6

Дата выработки

Влажность при выработке

Locul de destinație Budăi, SO, Budăi Grup "BRU"

Пункт назначения

Făina de grâu Calitatea superioară

Вид муки

Сорт

Culoarea albă cu manta oren

Цвет

Gustul, mirosul specific făinei de grâu

Вкус, запах

Indicile de cadere 382 s, min. Albeața 61

Число падений

Белизна

Rămășițe pe sita Nr. _____ %

Остаток на сите

Trecerea prin sita Nr. _____ %

Проход через сито

Glutenul crud:

Клейковина сырая

Cantitatea 26 %

Количество

Calitatea 60 %

Качество

Grupa I

Группа

Valoarea energetica: 334

Энергетическая ценность на 100 г. Продукта

Grăsini 1.1 g

Жиры

Proteie 11.1 g

Белки

Glucide 74.2 g

Углеводы



AGENTUL ECONOMIC

SC "OLEINEAC" SRL

CERTIFICAT DE CALITATE nr. 387 din 06.05.2025

Expeditor - "OLEINEAC" SRL

Destinatar - "BUDAI GRUP" SRL

Transport - _____ / _____

Factura fiscală - EAX 000337828

Nr. crt.	Denumirea produsului	Data fabricării	Termen de valabilitate	Nr. lotului	Tip ambalaj	Cantitatea, bucăți	Masa netă/ unitate	Actul normativ ce reglementează investigarea produsului
1.	Făină integrală	18.03.2025	12 luni	2	saci	100	50 kg	Raport de încercări

Prezentul certificat de calitate este eliberat în baza raportului/raportelor de încercări de laborator nr. 1693-A din 20.03.2025 (se anexează), prin care se atestă că produsele livrate corespund cerințelor de calitate și sunt sigure pentru consumul uman.

ISO 22000:2018 Nr. 4158749

ISO 9001:2015 Nr. 4158748

Temperatura de transportare de la _____ până la _____.

De păstrat la temperatura de la + 5° până la +25° și umiditatea relativă maximă 75 %.

Reprezentantul legal al agentului economic

Laborantă

Starii Elena

(funcția)

(numele, prenumele)





NR.206 / 06.06.2025

Declarație de conformitate

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul în Galați, str. Calea Prutului, nr 63, AVAND 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 MARINA EXTRAFINA IODATA sac 25 kg

2. **Producator:** TURCIA, KOYUNCU GROUP

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

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

5. **Numar lot :** 89

6. **Buletine analiza:** dsp 2417 / 2024 (NaCl), raport nr.36 / 2025 (IOD) și DSP nr 50 / 14.12.2023 (radioactivitate, continutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie și mușcătură).

7. **Data producerii:** MAI 2025

8. **Termen de valabilitate:** 24 luni, după care se va consuma, termen nelimitat, ca sare iodată.

9. **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 lumină și căldură excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.

10. **Ambalare sac 25 kg ; big bags 1350 kg.**

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA EXTRAFINA IODATA sac 25 kg

Producator: TURCIA

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

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri straine	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. 99,00	99,65
Clorura de Calciu	%	max. 0,20	0,11
Clorura de Magneziu	%	max 0,20	0,09
Sulfat de Calciu	%	max 0,40	0,04
Sulfat de Magneziu	%	Lipsa	lipsa
Cupru		Lipsa	lipsa
Plumb		Lipsa	lipsa
Arsen		lipsa	lipsa
Substanțe insolubile în apă	%	max 0,30	0,0586
Umiditate	%	max 0,15	0,15
Granulație	mm	0,30 - 0,90	0,30 - 0,90
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 - max 67,20	65,70
Ferocianura de potasiu	mg/kg	Max 10	10

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

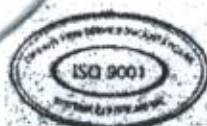
PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojii și mușcătură	Nr/g	max. 1000	<1 x 10 ⁵ utc/g
Stafilococ coagulazoz pozitiv	Nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	Bg/kg	max 600	Nedetectabil

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 conține aditivi sau coloranți interziși prin lege.





radioactivitate la IISPV în momentul importului în România.

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

ALERGENI: produsul Sare extrafina marina iodată nu conține alergeni.

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare marina extrafina 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 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 extrafina marina iodată, se ambalează în **saci de PE, PP (25-50 kg), cutie/punga 1kg, punga 5 kg,** pentru transport, manipulare și depozitare. Ambalajul care intra în contact direct cu produsul, nu este daunător sănătății.

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 producției, 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

Carbhidrați 0

Fibre 0

Declarația emisă către **SOCIETATEA CU RASPUNDERE LIMITATA "GALEXIM GRUP"**

Factura Fiscala RNS1 nr. 2667 din 06.06.2025

AUTO WYZ 123 / Y 828 CQ



RENAISSANCE STAR SRL

