

COPIA CORES  
ORIGINAL**Renaissance Star**

finding new ways to improve

**Declaratie de conformitate**

Noi, **RENAISSANCE STAR SRL**, cu sediul în Galați, str. Basarabiei, nr.210, 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 IODATA GR.1 sac2. **Producator:** TURCIA3. **Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, Galați, str. Basarabiei, 210 www.renaissancestar.ro, www.sarealimentara.ro, TEL 07235808644. **Legislație, standardele, norme:** HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997 și SR 8934-7/19995. **Numar lot / an :** 1 / 20226. **Buletine analiza:** DSP 4106 /2019 (NaCl), DSP 1463/2022 (Iod), LAREX seria G Nr.001320/03.12.2018, IISPV 21652/18.04.2019 (radioactivitate, continutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare), buletin 24880 din 20.11.2019 (drojdie și mucegaiuri).6. **Data producerii:** FEBRUARIE 20227. **Termen de valabilitate:** 36 luni, după care se va consuma, termen nelimitat, ca sare iodată. **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 sac 25 kg****FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA IODATA GR.1****Producator:** TURCIA**Importator:** SC RENAISSANCE STAR SRL, 800129, Romania, Galați, str. Basarabiei, 210**CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE**

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri 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. 99.0	99.66
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	%	max 0.3	0.0586
Substanțe insolubile în apă	%	max 0.15	0.15
Umiditate	%	0.9 - 1.2	0.9 - 1.2
Granulație	mm	0.9 - 1.2	54,00
Iodat de potasiu	mg/kg sare	min 42 - max 67.2	

**CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE**

PARAMETRU	UNITATE	LIMITE ADMISE	REZULTAT OBTINUT
Drojdi și mucegaiuri	nr/g	max. 1000	<1 x 10 <sup>5</sup> utc/g
Stafilococ coagulazo pozitiv	nr/g	absent	absent
Nivel de radiații	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 conține aditivi sau coloranți interziși 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.

ROMANIA  
AGENTIA NATIONALA  
PENTRU SIGURANTA ALIMENTELOR  
Postul de inspecție la frontieră  
GIURGIULEȘTI  
INTRAREA permisă  
"25" 03 2022

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



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

**AUTENTICITATEA PRODUSULUI** Nu este permis ca produsul să fie falsificat sau substituit.  
**ALERGENI:** produsul Sare alimentara marina iodata nu contine alergeni.

**REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII:** Verificarea calității și salubrității produsului Sare marina 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 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 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

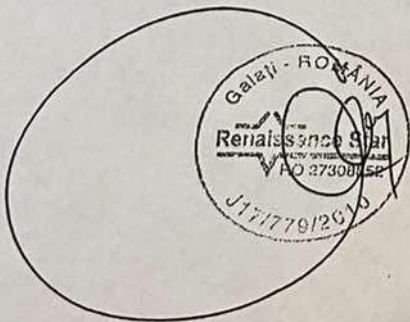
Declaratia emisa catre \_\_\_\_\_

Factura Fiscala Nr. \_\_\_\_\_

DA - PROMEX SRL

PN51 24/R din 23.03.2022

RENAISSANCE STAR SRL



COPIA CORESPUNDE ORIGINALULUI

REPUBLICA MOLDOVA  
AGENȚIA NAȚIONALĂ  
PENTRU SIGURANȚA ALIMENTELOR  
Postul de inspecție la frontiera  
GIURGIULEȘTI  
INTRAREA permisă

25 03 20 22