

SC SAREROM SRL,
PUNCT DE LUCRU
CAMPIA TURZII,
STR LAMINORISTILOR
NR. 145.

Declaratie de conformitate



NOI, SAREROM SRL cu sediul în România, localitatea Afumati, Soseaua Bucuresti-Urziceni, Nr. 89, camera 6, judetul Ilfov, cu punct de lucru si adresa de corespondenta in localitatea Campia Turzii, judetul Cluj, strada Laminoristilor, numarul 145F, societate înmatriculată la Registrul Comerțului sub J 23/3342/2014 si CUI RO 24255982, declarăm pe propria raspundere conform prevederilor legale privind regimul produselor si serviciilor care pot pune in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii si protectia 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 GEMA NEIODATA FINA

2. **Producator:** SAREROM

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

4. **Buletine analiza:** ICA NR 7706101 si ICA NR 7706102 (impurități mecanice, Numar total de germeni, Enterobacteriaceae, Stafilococ coagulazo-pozitiv, Drojdii si mucegaluri, IISPV 23036/25.05.2021 (radioactivitate, continutul elementelor toxice si radionuclide in limita normelor sanitare in vigoare), buletin DSP nr 51C2 din 20.05.2021 (Na, Cl).

6. **Data producerii:** vezi eticheta

7. **Termen de valabilitate:** nelimitat, cu respecta conditiilor de pastrare

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 temperatura de max. 25 °C si umiditate relativa a aerului de max 70%.

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE)

Producator: SAREROM

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	%		99.48
UMIDITATE	%		0.15
Na	%		38.4
Ca	%		0.0769
Mg	%		0.0194
SO4			0.1999
K		mg/kg	<0.18
Arsen		mg/kg	0.091
Substanțe insolubile in apa	%		0.61
Granulație	mm		0.1-1
Antiaglomerant ferocianura de potasiu	mg/kg	max 10gr/t	14mg/kg sac

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	REZULTATE OBTINUTE
NTG	Nr/g	Sub 10
Drojdii si mucegaluri	Nr/g	Sub 10
Listeria monocytogenes	cfu/g	Sub 10
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	-
Nivel de radiatii	Bg/kg	<2.29

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 este permis sa conțină organisme modificate genetic.

3.04.2022
INSPECTOR ANSA
210
SERVICIUL DE INSPECTIA
TEHNICA

SC SAREROM SRL,
PUNCT DE LUCRU
CAMPIA TURZII
STR LAMINORISTILOR
NR. 145.

Declaratie de conformitate



TRATAMENT PRIN IRADIERE: produsul nu este tratat cu radiații ionizante

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

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII: Verificarea calității și salubrității produsului Sare Gema neiodata, 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);
- integritatea paletelor 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 gema neiodata fina, se ambalează în 25kg sac polietilena, pentru transport, manipulare și depozitare.

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 caldură excesivă, la temp de max 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70% .

TERMEN DE VALABILITATE: nelimitat, dacă se respectă condițiile de păstrare.

TRANSPORTUL Produsul Sare gema neiodata fina, se transportă cu mijloace de transport autorizate, care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului.

VALORI NUTRITIONALE

Calorii 0

Proteine 0

Lipide 0

Carbhidrați 0

Fibre 0

Declaratia emisa catre_RIA PRODEX

FF:75/12.04.2022

LOT: 0101A

SC.SAREROM SRL SRL





NOI, SAREROM SRL cu sediul în România, localitatea Afumati, Soseaua Bucuresti-Urziceni, Nr. 89, camera 6, judetul Ilfov, cu punct de lucru si adresa de corespondenta in localitatea Campia Turzii, judetul Cluj, strada Laminoristilor, numarul 145F, societate înmatriculată la Registrul Comerțului sub J 23/3342/2014 și CUI RO 24255982, declarăm pe propria raspundere 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 declaratie 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 GEMA NEIODATA GRUNJOASA

2. Producator: SAREROM

3. Legislatie, standardele, norme: HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997

4. Buletine analiza: ICA NR 7706101 și ICA NR 7706102 (Impuritati mecanice, Numar total de germeni, Enterobacteriaceae, Stafilococ coagulazo-pozitiv, Drojii și mușegaiuri, IISPV 23036/25.05.2021 (radioactivitate, conținutul elementelor toxice și radionuclide în limita normelor sanitare în vigoare); buletin DSP nr 51C2 din 20.05.2021 (Na, Cl).

6. Data producerii: vezi eticheta

7. Termen de valabilitate: nelimitat, cu respecta conditiilor de pastrare

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 și căldura excesivă, la temperatura de max. 25 °C și umiditate relativă a aerului de max 70%.

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE)

Producator: SAREROM

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, neaglomerate, liber curgătoare
Corpuri străine	Nu se admit.
Culoare	Alba cristalina, fara nuante cenusii
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	%		
UMIDITATE	%		0.15
Na	%		38.4
Ca	%		0.0769
Mg	%		0.0194
SO4			0.1999
K			0.0075
Substanțe insolubile în apă	%	max 0.3	0.16
Granulație	mm	1.2-2.5	0.2-1mm
Antiaglomerant ferocianura de potasiu	mg/kg	max 10gr/t	14mg/kg sac

CARACTERISTICI MICROBIOLOGICE

PARAMETRU	UNITATE	REZULTATE OBTINUTE
NTG	Nr/g	Sub 10
Drojii și mușegaiuri	Nr/g	Sub 10
Enterobacteriaceae	cfu/g	Sub 10
Stafilococ coagulazo pozitiv	Nr/g	Sub 10
Nivel de radiații	Bg/kg	<2.93

LIMITE MAXIME DE ARSEN, METALE GRELE - conform Reg.1881/2006/CE pentru stabilirea nivelurilor maxime de contaminanți din alimente.

CONȚINUTUL DE PESTICIDE - conform Directivel 76/895/CE privind conținuturile maxime de anumite reziduuri de pesticide din alimente.

STATUTUL OMG: produsul nu este permis sa conțină organisme modificate genetic.

TRATAMENT PRIN IRADIERE: produsul nu este tratat cu radiații ionizante



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

REGULI DE VERIFICARE A CALITĂȚII ȘI SALUBRITĂȚII; Verificarea calității și salubrității produsului Sare gema neiodată, 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);
- integritatea paletelor 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 gema neiodată, se ambalează în saci de polietilena 25kg, pentru transport, manipulare și depozitare.

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% .

TERMEN DE VALABILITATE: nelimitat, dacă se respectă condițiile de păstrare.

TRANSPORTUL Produsul Sare gema neiodată, se transportă cu mijloace de transport autorizate, care să permită menținerea calității și integrității produselor pe toată durata transportului.

VALORI NUTRITIONALE

Calorii 0

Proteine 0

Lipide 0

Carbhidrați 0

Fibre 0

Declarația emisă către RIA-PRODEX S.R.L.

FF: 63 - 14.03.2022

LOT:

24A - 1.2.2022

7A - 7.1.2022

55A - 24.2.2022

73A - 14.2.2022

SC SAREROM SRL SRL

