

MDS GRUP

ORC: J23/5075/2016; CUI: RO 24061366

ALERGENI: produsul Sare extrafina marina iodata nu contine 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 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 extrafina marina iodată, se ambalează în saci de PE, PP (25-50 kg), cutie/punga 1kg pentru transport, manipulare și depozitare.

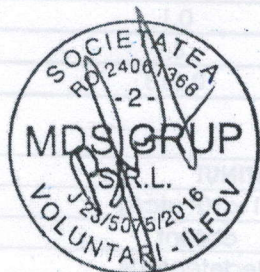
ETICHETAREA se face în conformitate cu Reg UE 1169/2011- fiecare sac trebuie să fie identificat, iar eticheta trebuie să conțină următoarele informații: denumirea produsului, denumirea furnizorului, masa netă, lotul, data producției, data expirării, condiții de păstrare și alergeni din compoziție.

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% .

TERMEN DE VALABILITATE: Nelimitat cu respectarea condițiilor de pastrare, garantie iod – 12 luni.

VALORI NUTRITIONALE

Calorii 0
Proteine 0
Lipide 0
Carbhidrați 0
Fibre 0



PARAMETRU	UNITATE	LIMITA ADMISE	REZULTAT
Nivel de radilii	Bq/kg	max 600	0.0
Stifococ coagulato pozitiv	N/g	absent	0.1
Droscii si muscetari	N/g	max 1000	0.0

MDS GRUP

ORC: J23/5075/2016; CUI: RO 24061366

DECLARATIE CONFORMITATE

NOI, SC MDS GRUP SRLSRL, cu sediul in Voluntari Str DrumulBecheanului nr 21 bis ,RO24061366,J23/5075/2016, declaram pe propria raspundere coform prevederilor legale privind regimul produselor si serviciilor care pot pune in pericol viata, sanatatea,securitatea muncii si protectia mediului ca produs la care face referire prezenta declaratie de conformitate, nu pun in pericol viata, sanatatea, securitatea muncii, nu produc impact negativ asupra mediului

1. Denumire produs: SARE MARINA IODATA PUNGA 1 KG
2. Producator: TURCIA
4. Legislatie, standardele, norme: HG 568/2002, HG 1022/2002, SR 13360/1996, GOST 13830/1997, DSTU 3583/1997
5. Numar lot: 1710/2022
6. Distribuitor: Vintage-PD SRL
7. Termen de valabilitate: NELIMITAT
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 caldura excesiva, la temp de max 25 °C și umiditate relativa a aerului de max 70% .
9. Ambalare PUNGA 1kg

FISA TEHNICA (CERTIFICAT DE CALITATE) SARE MARINA IODATA PUNGA 1 KG

Producator: TURCIA

CARACTERISTICI ORGANOLEPTICE

CARACTERISTICI	CONDITII DE ADMISIBILITATE
Aspect	Cristale uscate, 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. 99,05	99,05
Sodiu	%	38,8	38,8
Cl	%	59,7	59,7
Umiditate	%	0,1	0,1
Ph	%	6,9	6,9
Substanțe insolubite in apa	%	0,018	0,018

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.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 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.

