

FISA DE PREZENTARE SI DECLARATIE

1. Date generale:

Denumirea unității, firmei : SC MORIPAN ALEX SRL

Adresa : sat Jariștea, com. Jariștea, județul Vrancea.

telefon, fax: 0237/679009

Amplasamentul : strada Blaga, nr.2, sat Jariștea, com. Jariștea, județul Vrancea.

Profilul de activitate :

- Fabricarea pâinii și produselor proaspete de patiserie (cod CAEN 1071)
- Fabricarea produselor de morărit (cod CAEN 1061)

Forma de proprietate: Capital integral privat românesc.

Regimul de lucru (ore/zi, zile/săptămână, zile/an) : 24 ore/zi, 7 zile/săptămână

2. Date specifice activității:

a) Activitatea desfășurată: (Se prezintă activitatea specifică desfășurată, cu informații complete, inclusiv descrierea proceselor tehnologice) :

Fabricarea pâinii și produselor proaspete de patiserie (cod CAEN 1071)

- Prepararea prospăturii
 - Pentru prepararea prospăturii se introduc în cuva malaxorului făina, drojdia și apa, conform rețetelor de fabricație și se framantă până la omogenizare, obținându-se o masă bine legată, consistentă, tare, uniformă;
 - Se lasă la fermentare pe durata de timp prevăzută în rețetă;
 - Aprecierea sfârșitului fermentației se efectuează organoleptic după aspectul, mirosul și gustul acesteia, sau prin determinarea acidității;
 - Prospătura se realizează de regulă la începutul fabricației sortimentului respectiv sau ori de câte ori este nevoie .
- Prepararea aluatului
 - Se framantă aluatul până se prezintă ca o masă omogenă, elastică și vascoasă;
 - Consistența aluatului va corespunde tehnologiei aplicate, modului de prelucrare ulterioară a aluatului și sortimentului fabricat;
 - Aluatul framantat se lasă la fermentat până ajunge la parametrii de aciditate, temperatura prevăzuți în rețetă;
 - Spre sfârșitul fermentării și în funcție de calitatea făinii se poate aplica o reframantare de până la 1 minut;
 - Ora preparării aluatului, a temperaturii inițiale și finale, a acidității inițiale și finale se înscrie în registrul de evidență a preparatiei .
- Divizarea aluatului
 - Greutatea nominală a bucatilor de aluat se stabilește de către personalul producției și șeful secției în funcție de: masa finală, caracteristicile utilajelor din fluxul tehnologic, de pierderile la dospire și coacere și de scăzările din timpul răcirii, astfel încât să se obțină greutatea nominală stabilită în documentația tehnică și de pret;
 - Aluatul fermentat se divizează automat;
 - Greutatea bucatilor de aluat rezultate prin divizarea automată se verifică în permanență de către personal ori de câte ori este cazul;
 - Conducătorul echipei de lucru verifică greutatea bucatilor de aluat conform programului tehnologic de control și înregistrează în caietul de control greutatea semifabricat ;
- Premodelarea bucatilor de aluat
 - Bucatile de aluat divizate se premodelează manual sau mecanic .
 - Prin premodelare se realizează o formă sferică, care trebuie să fie bine închisă și neînfainată;

- Modelarea

- Modelarea este operatia care da formatul final al produsului prevazut in documentatiile tehnice de produs;

- Modelarea se poate realiza manual sau mecanic;

- Bucatile modelate trebuie sa fie bine incheiate, pentru a nu se desface la operatiile urmatoare;

- Dospirea finala a bucatilor de aluat

- Dospirea finala are menirea sa creeze bucatilor de aluat conditiile de dezvoltare si de acumulare a gazelor de fermentare astfel ca volumul produselor sa fie cat mai mare, porii sa fie uniformi, iar coaja sa fie crocanta, elastica si cat mai subtire;

- Bucatile de aluat modelate se aseaza cu grija pe panacoade acoperite cu panze sau pe tavi;

- Asezarea bucatilor de aluat se va face in asa fel in cat sa permita o dezvoltare optima a volumului produsului, sa evite lipirea si pentru obtinerea formei dorite;

- Timpul dospirii finale este stabilit prin reteta de fabricatie in functie de sortiment, dotarea tehnica a sectiei si microclimatul existent;

- Verificarea terminarii dospirii finale se efectueaza organoleptic (volumul bucatii de aluat, elasticitate, aspectul general si structura), sau prin determinarea aciditatii;

- Coacerea produselor

- In scopul asigurarii unei coaceri corespunzatoare se actioneaza astfel:

- verificarea starii tehnice a vetrei cuptorului si posibilitatea reglarii timpului de coacere;

- pregatirea cuptorului, adica aducerea la temperatura de coacere stabilita pentru sortimentul respectiv si asigurarea aburului necesar in cuptor;

- Pregatirea bucatilor de aluat pentru introducerea in cuptor, consta in crestarea acestora, cu numarul de crestaturi corespunzator sortimentului;

- Dupa introducerea bucatilor de aluat in cuptor se urmareste mentinerea temperaturii de coacere prescrise pe fiecare zona modul de comportare a bucatilor de aluat in timpul coacerii si coacerea uniforma pe toata latimea vetrei;

- Produsele se considera coapte prin apreciere organoleptica (culoarea cojii, structura porilor si umiditatea miezului, greutate, gustul si mirosul caracteristic) si fizico-chimica prin determinarea umiditatii;

- La iesirea din cuptor produsele coapte, se sorteaza si se trec la ambalare.

- Greutatea produselor la scoaterea din cuptor trebuie sa corespunda masei inscrise in graficul de pierdere in greutate in urma racirii produselor si se inregistreaza in caietul de control greutate produs finit.

- Ambalarea produselor coapte

- Ambalarea produselor se face in navete de plastic;

- Preambalare individuala in pungi de hartie, pungi de plastic, folie si apoi se aseaza in navete de plastic.

- Etichetare conform procedurii

- Ambalajele trebuie sa asigure integritatea produselor, mentinerea calitatii si igiena produsului pe timpul racirii, depozitarii si transportului.

- Numarul de bucati de produse ce se pun in navete se stabileste astfel ca sa se mentina aspectul, forma, volumul produsului, nu se admite supraincercarea acestora.

- Racirea si depozitarea produselor

- Racirea produselor se face in ambalaje si in spatiile special create pentru depozitare.

- Formarea loturilor se face pe orele de scoatere a produselor din cuptor si se creaza conditii de livrare in ordinea fabricatiei.

- Rezultatele fabricatiei, miscarea materiilor prime, ingredientelor si ambalajelor se inscriu in RAPORTUL DE PRODUCTIE, de catre sefi de schimburi si se preda la biroul contabilitate.

Fabricarea produselor de morărit (cod CAEN 1061)

- Fabricarea de faina din grau: receptie grau, precuratie, formarea partizilor de macinis, curatie, conditionare grau (umidificare si stationare la odihna), descojire, macinare, cernere (site plane), insacuire/ ambalare in saci din proprilena, depozitare, livrare.

- Fabricarea de faina din porumb / malai: receptie porumb, precuratie, curatie, macinare, cernere, insacuire, depozitare, livrare.

- Lucrarile de intretinere-reparatii ale mijloacelor de transport (spalare, schimburi de ulei, acumulatori si anvelope) se executa prin unitati de specialitate autorizate.

b) Dotări (Dotările specifice: clădiri -cu suprafața spațiilor ocupate, utilaje, instalații, masini, aparate, mijloace de transport utilizate în activitate etc.) :

- **Clădire moară:** Sc=550 mp, regim de inaltime S + P + 1 E; la subsol: sala motoare valțuri; la parter: buncar grâu 30 t, celule grâu 4buc. x 3,5 t, valțuri 3 buc, curatatorie grâu, celule inox depozitare făină) 4 buc.(2x25t si 2x10t, magazie făină, magazie piese schimb, camera tablouri electrice; la etaj: sită plană, curatatorie grau, filtru faina cu ecluza, laborator analize grâu-făină, vestiar filtru.

- *Moara de grâu* de capacitate 24 t grâu/24 ore, are in dotare: instalatie de precuratie separator-aspirator cu ventilator, celule odihna grau- 3 buc. x 3,5 t , elevatoare- 7buc., decojitor, separator in cascada(pre vazut cu magneti), instalatii pentru curatie grau (decojitor intensiv si separator pleava), valțuri- 3 buc., sita plana, snec faina, elevator faina, buncare inox faina- 4 buc., elevator tarate, buncar tarate, cantarire automata(silozurile sunt prevazute cu cantare).

- *Moara de pomb* de capacitate 10 t porumb / 24 ore are in dotare: valț, elevator porumb, gratar, buncar porumb, buncar malai, tarar(separator-aspirator), ventilator, sită, ciclon pleava porumb.

- **Clădire brutărie:** regim de inaltime P + 1; la etaj birouri si depozit făina; la parter birouri, vestiar filtru, laborator analize faina-grau, sala de productie(fabricatie), spatiu navete curate, spatiu spalare navete, spatiu racire produs finit, spatiu feliere produs finit, spatiu ambalare produs finit, spatiu depozitare produs finit, spatiu materii prime, spatiu centrala termica, spatiu centrala de abur.

Utilaje brutarie: cuptoare de paine = 2 buc(cu vetre suprapuse, suprafata de coacere = 20 mp, combustibilul folosit: GPL), cernatoare = 2 buc, malaxoare = 3 buc, masina de divizat aluat, dospitoare = 4 buc, masina de premodelat aluat, masina de modelat, fermentatoare aluat = 2 buc, panacoade, carucioare transport navete.

- **Clădire patiserie:** sala fabricatie, sala racire produs finit, sala feliat si ambalat produs finit, sala depozitare/livrare produs finit, sala depozitare materii prime si materiale, camera frigorifica, laborator cofetarie.

Utilaje patiserie: cuptoare rotative = 2 buc.(combustibil folosit: GPL), cuptor pentru produse patiserie/cofetarie(electric), cuptor pentru covrigi (electric), oparitor covrigi, masina de gatit(aragaz), cernator, malaxoare = 2 buc, masina de divizat, dospitoare = 2 buc, masina de foietat, masina de injectat creme, masina de feliat, masina de ambalat, aparate de aer conditionat = 3 buc, camera frigorifica, dulapuri frigorifice = 2 buc.

Mijloace de transport: Autoutilitare (sub 3,5 t)= 14 buc, autocamion cu remorca (cap. 22 t), transpaleti hidraulici 2 buc., motostivitor electric.

Pe amplasament se mai afla:

- Instalatie stocare GPL vrac, cu recipienti stocatori cilindrici orizontali 6 buc. cu V= 5.000 l fiecare.

- Statie monobloc pentru alimentare cu motorina, cu rezervor metalic suprateran cu V=15.000 l

- Atelier mecanic

- Celule pentru depozitarea cerealelor(capacitate totala 5.000t = 4 x 1.000 t + 2 x 500t)

- Depozit faina si tarate de grau

- Uscator de cereale (capacitate 200 t/24 h) functioneaza cu motorina

- Spatiu depozitare lemn de foc; masina de despicat lemne 2 buc.

Suprafata totala a amplasamentului = cca 24.500 mp.

c) Bilanțul de materiale

Cantitățile de materii prime, auxiliare și combustibili, intrate/intrați în proces:

- Grau = cca. 16 t/zi, Porumb = cca. 0,5 t/zi

-Faina de grau = cca. 5 t/zi, Drojdie = cca. 120 kg/zi, Sare = cca. 60 kg/zi, amelioratori = cca. 1,5 kg/zi, zahar = cca. 20 kg/zi, seminte de mac/susan = cca. 2 kg/zi, creme = cca. 20 kg/zi, gel alimentar = cca. 2 kg/zi, premixuri = cca. 20 kg/zi, ulei comestibil = cca. 8 l/zi,

Margarina = cca. 20 kg/zi, arome = cca. 0,3 kg/zi, ulei pentru divizor = cca. 10 l/zi.

-Navete PVC = cca. 2000 buc., saci PP = cca. 500 kg/an, pungi plastic = cca. 300 kg/luna, folie plastic = cca. 70 kg/luna, casolete polistiren = cca. 7 kg/luna, cutii carton cca. 40 kg/luna, hartie ambalaj = cca. 50 kg/luna, pungi hartie = cca. 150 kg/luna, etichete, paleti lemn = cca. 90 buc, tub oxigen = 1 buc.(inchiriat), butelii GPL uz caznic = cca. 5 butelii/luna, oxigen = cca. 1 tub/trimestru, detergenti-dezinfecanti = cca. 10 l/luna, GPL, Motorina = cca. 80 t/an, vaselina tehnica.

d) Utilități -Modul de asigurare cu utilități (apă, canal, energie etc.): surse, cantități, volume :

Alimentarea cu apă se asigura din rețeaua comunala (consum = cca. 250 mc/luna = 3.000 mc/an). Pentru rezerva incendiu și rezerva apă potabila tehnologica și menajera, detine doua rezervoare din inox, subterane, cu V= 15.000 l fiecare.

Apele uzate menajere și tehnologice (de spalare) sunt colectate într-un bazin etans vidanjabil tricompartimentat (V=80 mc)

Alimentarea cu energie electrica sa asigura din rețeaua Electrica SA (consum = cca. 360.000 KW/an).

3. Surse de poluanți și protecția factorilor de mediu:

Protecția calității apelor

Sursele de ape uzate și compusii acestor ape :

- Ape uzate menajere și tehnologice (de spalare).

Stațiile și instalațiile de epurare sau de preepurare a apelor uzate, randamentele de retenere a poluanților, locul de evacuare (emisar, canalizare publica, canalizare, platforma industrială) :

- Apele uzate menajere și tehnologice (de spalare) sunt colectate într-un bazin etans vidanjabil tricompartimentat (V = 80 mc).

Poluanții evacuați în mediu sau în canalizări publice ori în alte canalizări (în mg/l și kg/zi) :

- În limitele Normativului NTPA 002: pH = 6,5 – 8,5; suspensii= max 350 mg/dm³; CCOCr = max 500 mg/dm; substante extractibile = max 30 mg/dm³; detergenti = max. 25 mg/dm³).

Protecția atmosferei

Sursele și poluanții pentru aer

- centrala termica P = 85 KW - functioneaza cu lemne drept combustibil – asigura producerea apei calde tehnologice și menajere și încălzirea spațiilor în brutarie și patiserie;

- centrala termica P = 80 KW cu cazan de abur Vitoplex 100-LS cu presiune până la 1 bar – functioneaza cu GPL drept combustibil – asigura aburul tehnologic necesar functionarii cuptoarelor; încălzirea spațiilor în moara (laborator) se asigura cu radiator electric.

Instalații pentru colectarea, epurarea și dispersia gazelor reziduale și a pulberilor

- Instalatii pentru retinerea pulberilor provenite din moara: filtre = 3 buc. (2 buc. la curatarea graului și 1 buc. la sita plana), cicloane = 2 buc., ventilator cu aspiratie sita și valturi prin filtru ecluza.

- Deseurile rezultate din macinis (paie, pleava) sunt colectate printr-un sistem de aspiratie cu elevatoare și 3 buc. ventilatoare (la separator-aspirator, la curatatorie combinata și la curatatorie înainte de macinis).

- Gazele de ardere provenite din functionarea cuptoarelor și a centralelor termice sunt evacuate în atmosfera prin cosuri de dispersie astfel:

- cos cu H = 7 m – pentru cuptoarele din brutarie;

- cos cu H = 6 m – pentru cuptoarele din patiserie (cos comun și cu hota din patiserie);

- cos cu H = 6 m - pentru centrala termica cu lemne;
- cos cu H = 7 m - pentru centrala termica cu GPL;
- Cuptorul pentru covrigi este prevazut cu o hota cu un cos avand H = 3 m.

Poluanții evacuați în atmosferă (în mg/mc și g/s)

Conform Ordinului M.A.P.P.M. nr. 462/1993 și STAS nr. 12574/1987:

- Pt. GPL: SO_x 35 mg/Nm³; CO 100 mg/Nm³; NO_x 350 mg/Nmc, pulberi = 5 mg/Nmc;
- Pt. lemne: SO_x 2000 mg/Nmc; CO 250 mg/Nm³; NO_x 500 mg/Nm³; pulberi = 100 mg/Nm³;
- pulberi totale max. 50 mg/mc (la diam. mediu al particulelor ≤ 5 nm și Q_{masic} ≥ 0,5 kg/h).

Protectia împotriva zgomotului și vibrațiilor

Sursele de zgomot și de vibrații: utilajele tehnologice, mijloacele de transport.

Dotările, amenajările și măsurile de protecție împotriva zgomotului și vibrațiilor: se asigură verificarea tehnică periodică și întreținerea utilajelor tehnologice și a mijloacelor de transport.

Nivelul de zgomot și de vibrații produs: În limitele Ordin M.S. 119/2014 și STAS 10009/2017.

Protectia solului și subsolului

Sursele posibile de poluare a solului și a subsolului: Apele uzate și deșeurile rezultate din activitate, pierderi accidentale de carburanți/lubrifianți de la mijloacele de transport.

Măsurile, dotările și amenajările pentru protecția solului și a subsolului _____

- incinta betonata; spatiu tehnologic cu paviment amenajat (mozaic/gresie).

- cai de acces și spații de parcare auto betonate; statia de motorina -pe platforma betonata.

Protectia împotriva radiațiilor

Sursele de radiații din activitate _____

Dotările, amenajările și măsurile pentru protecția împotriva radiațiilor _____

Nivelul radiațiilor emise în mediu _____

Protectia fondului forestier

Situatia afectării fondului forestier _____

Lucrările și măsurile pentru diminuarea și eliminarea impactului negativ produs asupra vegetatiei și ecosistemelor forestiere _____

Protectia ecosistemelor, biodiversității și ocrotirea naturii

Sursele posibile de afectare a ecosistemelor acvatice și terestre, a monumentelor naturii, a parcurilor nationale și a rezervatiilor naturale _____

Măsurile pentru protecția ecosistemelor, biodiversității și pentru ocrotirea naturii, în general _____

Protectia peisajului și a zonelor de interes traditional

Modul de încadrare a obiectivului în peisaj _____

Măsuri și amenajări pentru protecția peisajului și a zonelor de interes traditional _____

Gestiunea deșeurilor

Sursele de deșuri, tipuri, compoziție și cantități de deșuri rezultate

Modul de gospodărire a deșeurilor; depozitare controlată, transport, tratare, refolosire, distrugere, integrare în mediu, comercializare

- deșuri vegetale valorificabile (pleava, paie, spice, seminte de buruieni –cod 02 01 03 = cca 250 kg/lună - în saci PP, în spațiu amenajat - ca îngrășământ organic pe terenuri agricole proprii,

- produse de panificație necorespunzătoare calitativ – cod 02 06 01 = cca 10 kg/zi - prin diverși beneficiari, ca produs furajer,

- deșuri de ambalaje din hartie-carton –cod 15 01 01 = cca 20 kg/lună și plastic –cod 15 01 02= cca 25 kg/lună - se colectează selectiv, în recipiente metalice amplasate pe platforma betonata

prin operator specializat autorizat (REMAT Vrancea SA),

- deșuri de ambalaje din lemn-cod 15 01 03- pe platforma betonata acoperita - drept combustibil pentru centrala termica proprie,

- acumulatori uzați (cod 16 06 01*) – în atelier mecanic- prin operator REMAT Vrancea SA,

- anvelope uzate (cod 16 01 03), uleiuri uzate (cod 13 02*), filtre de ulei uzate (cod 16 01 07*)- se predau către operatorul specializat care execută schimburile

- deșuri metalice feroase și neferoase –cod 20 01 40= cca 450 kg/an –pe platform betonată,

- deseuri de echipamente electrice si electronice (DEE) –cod 20 01 36 și tuburi fluorescente uzate-cod 20 01 21* - in spatiu special amenajat,
- deseuri menajere –cod 20 03.01 = cca 4 mc/lună - preluate periodic de operator de servicii de salubritate.

Gestiunea substantelor si preparatelor periculoase

Substanțele si preparatele periculoase utilizate/detinite, cantitățile utilizate/detinite si fisele de securitate ale acestora _____

Modul de gospodărire, măsurile, dotările si amenajările pentru protectia mediului _____

- GPL = cca 180 kg/zi – folosit drept combustibil pentru functionarea celor doua cuptoare din patiserie si a cazanului de aburi - stocare in recipiente cilindrice orizontale: 2 buc. x 5.000 l fiecare,
- GPL uz casnic = cca 5 butelii/luna –folosit in procesul tehnologic de fabricare a produselor de patiserie;
- oxigen = cca. 1 tub/trimestru – folosit ocazional pentru lucrari de sudură - se achizitioneaza in butelii metalice de la operatori specializati,
- detergenti-dezinfecanti = cca. 10 l/luna – pentru igienizare utilaje si spatii - se achiziționează în ambalajele producătorilor - ,
- motorina = cca. 80 t/an – pentru alimentarea mijloacelor de transport proprii - aprovizionarea cu motorină se asigură de către furnizor - stocată în rezervor metalic suprateran cu V = 15.000 l;
- vaselina tehnica (unsoare pentru lubrifierea organelor de masini) -pentru functionarea si intretinerea utilajelor - se achiziționează în ambalajele producătorilor.
- freon tip R 404 a = 10,8 l, freon tip R407a = 12,2 l – agent frigorific continut in instalatiile/aparatele frigorifice,

Substanțele si preparatele periculoase utilizate se depoziteaza in spatii special amenajate, conform prevederilor fiselor cu date de securitate.

AZBEST : Cantitate sau suprafata: Nu deținem. **PCB** : Nu deținem.

Gestiunea ambalajelor

Tipurile si cantitățile de ambalaje folosite:

- Navete PVC = cca. 2000 buc. , saci PP = cca. 500 kg/an, pungi plastic = cca. 300 kg/luna, folie plastic = cca. 70 kg/luna, caselete polistiren = cca. 7 kg/luna, cutii carton cca. 40 kg/luna, hartie ambalaj = cca. 50 kg/luna, pungi hartie = cca. 150 kg/luna, etichete, paleti lemn = cca. 90 buc, tub oxigen = 1 buc.(inchiriat), butelii GPL uz casnic = cca. 5 butelii/lună.

Modul de gospodărire a ambalajelor si măsuri pentru protectia mediului:

- paletii din lemn se refolosesc; navetele PVC se igienizeaza si se refolosesc; sacii PP se predau furnizorilor dupa golire.

Încadrarea în planurile de urbanism si amenajare a teritoriului

Modul de încadrare a obiectivului în cerintele planurilor de urbanism si amenajare a teritoriului. _____

Protecția asezărilor umane

Distanța față de asezările umane, localitățile si populatia eventual afectată : _____

Măsurile, dotările si amenajările pentru protectia asezărilor umane _____

Respectarea prevederilor conventiilor internationale la care România a aderat. _____

Amenajările, dotările si măsurile pentru respectarea conventiilor internationale, a reglementărilor comunitare si ale organismelor O.N.U. la care România a aderat. _____

Alte date si informații privind protectia mediului _____

Se vor prezenta si alte date specifice activității sau solicitate de autoritatea pentru protecția mediului, care au legătură cu protectia factorilor de mediu si planul de intervenție în caz de _____

poluări accidentale. _____

Reconstrucția ecologică _____

Lucrări și măsuri pentru refacerea mediului deteriorat, precum și pentru menținerea unui ecosistem corespunzător în zonă _____

Monitorizarea mediului _____

Dotări și măsuri privind instruirea personalului, managementul exploatării și analiza periodică a propunerii de conformare pentru controlul emisiilor de poluanți, supravegherea calității mediului și monitorizarea activităților de protecție a mediului. _____

Data: 26.05.2020

Semnatura:



