

**LEGE**

**privind producerea și comercializarea produselor de morărit, a pâinii, a produselor de panificație și a produselor făinoase**

Parlamentul României adoptă prezenta lege.

**CAPITOLUL I**

**Dispoziții generale**

**Art.1.** - Prezenta lege stabilește condițiile pe care trebuie să le îndeplinească operatorii economici care produc, depozitează, transportă și comercializează produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase, precum și responsabilitățile care le revin acestora.

**Art.2.** - Produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase trebuie produse numai în unități de producție specializate, autorizate conform legislației în vigoare în domeniu.

**Art.3.** - (1) Produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase se comercializează numai în raioane specializate, magazine specializate și puncte mobile specializate.

(2) Magazinele alimentare care nu dețin raioane specializate pot comercializa doar produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase în ambalaje imprimare care conțin datele de identificare ale producătorului și mențiunile cerute de legile în vigoare.

**Art.4.** - Produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase comercializate trebuie să respecte din punct de vedere calitativ prevederile prezentului act normativ.

**Art. 5.** - În sensul prezentei legi termenii și expresiile de mai jos se definesc după cum urmează:

1. *producător* – operator economic care produce produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase, destinate comercializării ca atare, precum și altor scopuri industriale și alimentare;

2. *consumator* - persoană fizică sau juridică care cumpără, dobândește, utilizează și consumă produse alimentare;

3. *comerciant* - persoana fizică sau juridică autorizată să desfășoare activități de comercializare către consumator a produselor alimentare;

4. *personal cu pregătire profesională de specialitate* - personal cu studii superioare sau medii de specialitate care este instruit cu privire la tehnologiile de fabricație și siguranța alimentelor, la standardele și actele normative specifice domeniului de activitate;

5. *cereale (grâu, secara, orz, ovăz, porumb, orez) și pseudo-cereale (hrișcă, amarant, mei)* - plante tehnice de cultură care pot fi utilizate în obținerea produselor de morărit și panificație;

6. *produse de morărit și panificație* - produse alimentare având la bază cerealele și derivatele acestora, și includ: făinurile de cereale, grișul, germeni de cereale, pâine și produse de panificație, patiserie, produse de cofetărie, paste făinoase, biscuiți și napolitane;

7. *făina* - produs rezultat prin măcinarea boabelor de cereale mature, sănătoase, negerminate, care îndeplinesc condițiile de calitate conform standardelor și actelor normative în vigoare;

8. *făina albă* - reprezintă produsul rezultat prin măcinarea boabelor de grâu curățate, care să aibă un conținut de cenușă de maxim 0,7%;

9. *făina semialbă* - reprezintă produsul rezultat prin măcinarea boabelor de grâu curățate care să aibă un conținut de cenușă cuprins între 0,71-0,9%;

10. *făina neagră* - reprezintă produsul rezultat prin măcinarea boabelor de cereale curățate, care să aibă un conținut de cenușă cuprins între 1,05 - 1,35%;

11. *făina integrală* - făina obținută numai prin măcinarea integrală 100% a bobului de grâu curățat; aceasta presupune regăsirea tuturor părților componente ale bobului de grâu endosperm, tărațe și germeni în produsul finit;

12. *griș* - produs granular rezultat din măcinarea cerealelor curățate și separarea din fracțiunile rezultate din măcinarea cerealelor, care îndeplinește condițiile de calitate conform standardelor în vigoare și prezentului act normativ;

13. *arpacaș* - produs obținut prin decorticarea și șlefuirea boabelor de grâu curățate;

14. *germeni* - produs alimentar rezultat prin procesul de separare (degerminare) în procesul de măcinare a cerealelor;

15. *tărața* - produs secundar obținut din învelișul cerealelor curățate și măcinate, separat prin cernere;

16. *produs de panificație* - produs obținut din aluaturi fermentate, având ca materii prime făinurile de cereale, cu sau fără ingrediente, aditivi și auxiliari tehnologici, conform legislației în vigoare;

17. *pâine* - produsul de panificație obținut prin frământarea, fermentarea și coacerea în condiții adecvate a diferitelor sortimente de făină, utilizate singure sau în amestec, cu apă potabilă, drojdia și/sau culturile acidolactice, cu sau fără sare, cu sau fără alte ingrediente (enzime, aditivi, auxiliari tehnologici);
18. *pâine albă* - reprezintă pâinea obținută din făină de grâu cu conținut maxim de cenușă de 0,7%;
19. *pâine semialbă* - reprezintă pâinea obținută din făină de grâu cu conținut de cenușă cuprins între 0,71 - 0,9%;
20. *pâine neagră* - reprezintă pâinea obținută din făină de grâu cu conținut de cenușă cuprins între 1,05 - 1,35%;
21. *pâine integrală* - reprezintă pâinea obținută din făină de grâu integrală,;
22. *pâine graham* - reprezintă pâinea obținută din făină de grâu graham;
23. *specialități de panificație* - produse de panificație, altele decât pâinea, obținute din aceleași materii prime, care diferă de aceasta prin proces tehnologic, compoziție și aspect (formă, gramaj); pot fi simple sau diverse adaosuri cu conținut de zahăr și/sau grăsimi;
24. *produse de patiserie* - produse obținute din aluat dospit, nedospit și/sau foietat, cu sau fără adaos de grăsimi alimentare, dulci sau sărate, cu sau fără umpluturi ;
25. *produse de cofetărie* - produse cu conținut ridicat de zahăr și/sau îndulcitori, cu sau fără umplutură, glazura , creme sau fructe;
26. *biscuiți* - produs alimentar obținut din aluat nefermentat, afânat chimic, dulce sau sărat, obținut prin ștanțare, șpritzare și coacere;
27. *napolitane* - produse obținute din aluat afânat, modelat sub formă de foi, unse cu creme și suprapuse în mai multe straturi;
28. *paste făinoase* - produse rezultate în urma frământării unui amestec de făină, apă cu sau fără alte adaosuri, modelate prin presare-extrudare sau ștanțare și uscate în condiții specifice;
29. *cereale pentru mic dejun* - cereale expandate sau extrudate/ fracțiuni ale acestora, cu adaosuri sau nu, dulci sau sărate;
30. *licența de comercializare* - reprezintă documentul eliberat de un organism abilitat prin care acesta atestă îndeplinirea de către comerciant a condițiilor necesare comercializării produselor de morărit și panificație în condiții de maximă siguranță alimentară și acordă dreptul de a desfășura comerț cu aceste produse. Licența de comercializare se eliberează de către Autoritatea Națională Sanitară Veterinară și pentru Siguranța Alimentelor, prin direcțiile județene, în baza solicitării agentului economic, după verificarea îndeplinirii condițiilor prevăzute de legislația în vigoare. În vederea desfășurării activității de comerț cu ridicata a făinii, a pâinii și a produselor de morărit și panificație, după caz, nu este necesară licența de comercializare

pentru acea categorie de agenți economici care au ca obiect principal de activitate producerea de făinuri, pâine și produse de morărit și panificație, și care dețin licențe de fabricație conform legii;

31. *norme specifice de consum* - coeficienți valorici obligatorii sau recomandați, stabiliți prin probe și experimentări în condiții tehnice date, pe baza cărora se calculează consumul de materii prime, materiale și utilități pe unitatea de produs finit;

32. *comerț de mic detaliu stabil și ambulant* - desfacerea de produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase în cantități și sortimente restrânse, pe o perioadă determinată de timp, în puncte fixe sau mobile

33. *magazin alimentar* - unitate în care se desfășoară activități pentru păstrarea, prezentarea și vânzarea separată de produse alimentare de origine animală și nonanimală, care trebuie să aibă o suprafață de desfacere de minim 20 m<sup>2</sup>, magazie de depozitare ambalaje și produse, grup social - sanitar ;

34. *magazin specializat* - unitate de comercializare destinată numai pentru a comercializa: produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase.;

35. *raion specializat* - suprafață delimitată în cadrul unui magazin alimentar, destinată pentru a prezenta și a vinde produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase, cu o suprafață de expunere de minim 10 m<sup>2</sup>;

36. *punct mobil auto de desfacere a alimentelor* - mijloc de transport autorizat și amenajat corespunzător pentru a transporta și comercializa produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase în puncte stradale, inclusiv în târguri și expoziții.

## **CAPITOLUL II**

### **Condițiile de funcționare a unităților care produc și comercializează produse de morărit, pâine, produse de panificație și produse făinoase**

**Art. 6.** - Operatorii economici care produc produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase trebuie să îndeplinească următoarele condiții :

a) să dețină documentele legale eliberate de organismele abilitate conform cerințelor legale în vigoare;

b) procesul tehnologic sa fie condus de personal de specialitate calificat în domeniu;

c) să aibă implementate principiile privind siguranța alimentară și să respecte cerințele prezentului act normativ.

**Art. 7.** - Operatorii economici care comercializează produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase trebuie să îndeplinească următoarele condiții :

- a) să dețină « licența de comercializare » eliberată de organismul abilitat;
- b) să dețină documentele legale necesare desfășurării activității eliberate de organismele abilitate conform cerințelor legale în vigoare;
- c) să aibă cel puțin o persoană angajată cu pregătire profesională de specialitate;
- d) să aibă implementate principiile privind siguranța alimentară și să respecte cerințele prezentului act normativ.

### **CAPITOLUL III**

#### **Norme specifice privind producerea produselor de morărit, a pâinii, a produselor de panificație și a produselor făinoase**

**Art. 8.** - Produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase introduse pe piață trebuie să se încadreze în clasificările prevăzute în anexele nr. 1, 2 și 3.

**Art. 9.** - Produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase introduse pe piață trebuie să îndeplinească condițiile de calitate prevăzute în anexa nr.4.

**Art. 10.** - Produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase realizate în țară sau importate trebuie să corespundă în momentul introducerii lor pe piață, caracteristicilor calitative și de compoziție stabilite prin standardele și normele în vigoare și să fie sigure pentru consum uman.

**Art. 11.** - Condițiile de calitate minime pe care trebuie să le îndeplinească produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase sunt cele stabilite prin standarde, norme și alte reglementări legale, în vigoare, conform prevederilor anexei nr. 4.

**Art. 12.** - Pentru pâine și alte produse de panificație neambalate sunt acceptate scăderi ale cantității nete datorate pierderii de umiditate în timpul comercializării conform anexei nr.4, tabel nr.5.

**Art. 13.** - Pâinea trebuie să aibă o cantitate netă de minim 300 grame sau să aibă o creștere a acesteia din 50 în 50 grame.

**Art. 14.** - Fac excepție produsele de peste 1000 grame care se cântăresc la locul de vânzare și se pot vinde porționate.

**Art. 15.** - Pâinea și alte produse de panificație neambalate au termen de valabilitate de maximum 72 ore .

**Art. 16.** - Operatorii economici care produc produse de morărit, pâine, produse de panificație și produse făinoase trebuie să dețină norme specifice de consum pentru fiecare produs fabricat.

**Art. 17.** - (1) Operatorii economici care produc produse de morărit, pâine, alte produse de panificație și produse făinoase trebuie să întocmească zilnic și să păstreze rapoarte de producție și înregistrări privind: monitorizarea proceselor de producție, calitatea produselor, producția realizată și consumurile aferente.

(2) Rapoartele de producție prevăzute la alin. (1) trebuie să cuprindă minim următoarele informații: cantitățile de materii prime prelucrate, cantitățile de produse finite obținute zilnic, și alte consumuri specifice

#### **CAPITOLUL IV**

#### **Norme specifice privind comercializarea produselor de morărit, a pâinii, a altor produse de panificație și a produselor făinoase**

**Art.18.** - Produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase neambalate pot fi comercializate numai în raioane/magazine specializate amenajate și destinate acestui scop, în condiții de igienă adecvate, cu respectarea prevederilor legislației în vigoare. Este interzisă vânzarea pâinii și a altor produse de panificație direct din ambalajele de transport.

**Art.19.** - Produsele de morărit, pâinea, alte produse de panificație și produsele făinoase, ambalate se pot comercializa în raioane/magazine specializate amenajate și destinate acestui scop, în condiții de igienă adecvate, cu respectarea prevederilor legislației în vigoare și în zone de expunere individualizate în cadrul magazinelor generale

**Art.20.** - Toate unitățile de comercializare a produselor de morărit, a pâinii, altor produse de panificație și a produselor făinoase trebuie să fie astfel amenajate încât să respecte principiile de siguranță alimentară.

**Art. 21.** - Activitatea de comercializare cu amănuntul a produselor de morărit, a pâinii, a altor produse de panificație și a produselor făinoase

neambalate se realizează numai dacă sunt asigurate măsurile necesare care să nu permită alegerea manuală a produselor neambalate de către cumpărători.

**Art.22.-** Este interzisă comercializarea produselor de morărit, a pâinii, a altor produse de panificație și a produselor făinoase neambalate prin comerțul de mic detaliu stabil și ambulant, cu excepția evenimentelor ocazionale - târguri și expoziții.

## **CAPITOLUL V**

### **Sanțiuni**

**Art. 23. –** (1) Constituie contravenții, dacă nu au fost săvârșite în astfel de condiții încât, potrivit legii penale, să constituie infracțiuni, și se sancționează după cum urmează:

a) nerespectarea dispozițiilor art. 6, art. 8-11, art.13, art. 21 și art. 22 se sancționează cu amendă de la 100.000 lei la 150.000 lei;

b) nerespectarea dispozițiilor art.7 și art.15-19 se sancționează cu amendă de la 50.000 lei la 100.000 lei.

(2) Constatarea contravenției și aplicarea sancțiunilor prevăzute la alin. (1) se fac de către organele de control ale Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, Autorității Naționale Sanitare Veterinare și pentru Siguranța Alimentelor și Agenției Naționale de Administrare Fiscală .

**Art.24. –** Prevederile prezentei legi referitoare la contravenții se completează cu dispozițiile Ordonanței Guvernului nr. 2/2001 privind regimul juridic al contravențiilor, aprobată cu modificări și completări prin Legea nr. 180/2002, cu modificările și completările ulterioare.

**Art.25. -** Anexele nr.1 – 4 fac parte integrantă din prezenta lege.

*Această lege a fost adoptată de Camera Deputaților în ședința din ..... cu respectarea prevederilor art. 76 alin. (2) din Constituția României*

**Președintele Camerei Deputaților**  
**Alma Roberta Anastase**

*Această lege a fost adoptată de Senat în ședința din ..... cu respectarea prevederilor art. 76 alin. (2) din Constituția României*

**Președintele Senatului**  
**Dan Mircea Geoană**

## **CLASIFICAREA PRODUSELOR DE MORĂRIT**

### **DENUMIRE PRODUS:**

#### **Grupa produse de măciniș:**

1. Făină albă de grâu
2. Făină semialbă de grâu
3. Făină neagră de grâu
4. Făină integrală de grâu
5. Făină dietetică
6. Făină graham
7. Griș
8. Tărâțe
9. Germeni
10. Mălai
11. Mălai extra
12. Mălai superior
13. Făină de secară
14. Făina furajera
15. Făinuri obținute din amestecuri de diverse cereale cu sau fără alte adaosuri



## CLASIFICAREA PRODUSELOR DE PANIFICATIE

## DENUMIRE PRODUSE

A. GRUPA PÂINE	Forma	Adaos	Mod de prezentare
1. PÂINE ALBĂ simplă/cu adaosuri			
2. PÂINE SEMIALBĂ simplă/cu adaosuri			
3. PÂINE NEAGRĂ simplă/cu adaosuri			
4. PÂINE INTEGRALĂ simplă/cu adaosuri			
5. DIVERSE			
a) Pâine cu specific local/ tradițională			
b) Pâine cu făină Graham			
c) Pâine cu/de seară			
d) Pâine din amestecuri de făină, tărațe etc			
e) Pâine fără drojdie sau "metzos"			
f) Pâine prăjită, produse similare			
g) Lipii			
6. PÂINE CU DESTINAȚIE SPECIALĂ			
a) Pâine fără sare			
b) Pâine din făină dietetică			
c) Pâine graham			
d) Pâine hipoglicemică			
e) Pâine cu fibre			
f) Produse fără gluten			
g) Produse funcționale			
B. GRUPA SPECIALITATI DE PANIFICATIE			
a) Chifle simple/ cu adaosuri			
b) Cornuri simple/ cu adaosuri			
c) Batoane simple/ cu adaosuri			
d) Covrigi simpli/ cu adaosuri			
e) Minibaghete			
f) Mucenici			
g) Împletituri			

CLASIFICAREA PRODUSELOR FĂINOASE

DENUMIRE PRODUSE		
<b>A. GRUPA - PRODUSE DE PATISERIE PROASPETE</b>		
<p>1. <b>Produse de patiserie cu aluat foietat :</b> plăcinte, pateuri, foietaje, ştrudele, rulouri, cornuleţe, etc.</p> <p>2. <b>Alte produse de patiserie proaspete :</b> a) Cozonac b) Produse dospite, coapte sau prăjite, cu sau fără umpluturi c) Foi de prăjitură d) Gogoşi e) Foi de plăcintă f) Cornuleţe g) Fursecuri h) Saleuri i) Crochete j) Blat de tort k) Blat Pizza l) Chec m) Clătite n) Tarte o) Vafe</p>	<p>- brânză, praz, spanac, carne, ciuperci, cremwursti, dovleac, mere, fructe pădure, rahat, ciocolată, seminţe, gem, ciocolată, etc.</p>	<p>Ambalat/neambalat</p>
<b>B. GRUPA - - PRODUSE DE PATISERIE CONSERVATE</b>		
<p>a) Pişcoturi b) Vafe c) Turtă dulce</p>		

<ul style="list-style-type: none"> <li>d) Fursecuri</li> <li>e) Plăcinte (ambalate)</li> <li>f) Blat de tort conservat</li> <li>g) Crochete</li> <li>h) Blat Pizza</li> <li>i) Chec</li> <li>j) Cozonac</li> </ul>			
<b>C. GRUPA – Prăjituri conservate</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Rulade</li> <li>b) Produse tip "Croissant"</li> <li>c) Savarine</li> <li>d) Eclere</li> <li>e) Cremșnit</li> <li>f) Bezele</li> <li>g) Deserturi diverse</li> </ul>			
<b>D. Covrigi (simplici, cu adaosuri, dulci, sărați, Pretzels etc.)</b> a) covrigi ambalați (simplici, dulci, sărați, pretzels etc.)			
<b>E. Produse de brutărie uscate</b>			
<b>F. Produse congelate</b>			
<ul style="list-style-type: none"> <li>a) Aluaturi de panificație (crude, pre-coapte congelate)</li> <li>b) Alte aluaturi crude/pre-coapte/coapte congelate</li> <li>c) Foi de plăcintă</li> <li>d) Produse de patiserie ne-coapte/pre-coapte/coapte/congelate</li> <li>e) Torturi congelate</li> <li>f) Prăjituri congelate</li> <li>g) Blaturi pizza congelate</li> </ul>			

## **G. GRUPA BISCUITI**

- a) Biscuiți glutenoși
- b) Biscuiți zaharoși
- c) Biscuiți glazurați
- d) Biscuiți cu cremă
- e) Biscuiți aperitiv
- f) Biscuiți pentru pesmet
- g) Alte tipuri de biscuiți
- h) Sticks-uri sub diverse forme
- i) Grisine

## **H. GRUPA NAPOLITANE**

- a) Napolitane simple, glazurate etc.
- b) Vafe

## **I. GRUPA PASTE FĂINOASE**

- a) Paste făinoase simple (scurte, medii, lungi)
- b) Paste făinoase cu adaosuri (scurte, medii, lungi)
- c) Paste făinoase umplute
- d) Alte paste: lasagna, cannelloni, gnochi , cuș-cuș
- e) Paste făinoase proaspete sau conservate (ambalate în atmosferă controlată sau congelate)

## **J. Alte produse făinoase**

### **1. Grupa produselor de morărit obținute prin prelucrarea cerealelor nemăcinate:**

- a) Cereale pentru mic dejun (tip musli )
- b) Fulgi de ovăz (prelucrarea ovăzului curățit)
- c) Floricele (expandarea boabelor)

### **2. Alte produse obținute prin prelucrarea produselor de măcinș**

- a) Pufuleți si alte produse obținute prin expandare mălaiului degerminat
- b) Cereale expandate pentru mic dejun
- c) Snacks

**CONDIȚII DE CALITATE**  
**A. CONDIȚII MINIME DE CALITATE PENTRU PRODUSELE DE MORĂRIT**

TABEL 1 : PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE

Denumire produs	CONDIȚII DE CALITATE				Infestare
	Culoare-aspect	miros	gust		
1. Făină albă	a) 000	Plăcut, specific făinii, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin.	Normal, puțin dulceag, nici amar nici acru, fără scrășnet la mestecare (datorită impurităților minerale:pământ, nisip.)		
	b) 480				
	c) 550				
	d) 650				
	e) 700				
2. Făină semialbă	Pulbere de culoare alb - gălbui, cu nuanță cenușie și particule de tarate.	Plăcut, specific făinii, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin.	Normal, puțin dulceag, nici amar nici acru, fără scrășnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip.)		nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.
3. Făină neagră	Pulbere de culoare cenușiu deschis, cu nuanță alb gălbui, conținând particule vizibile de tărățe.	Plăcut, specific făinii, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin.	Normal, puțin dulceag, nici amar nici acru, fără scrășnet la mestecare(datorită impurităților minerale: pământ, nisip.)		
4. Făină graham	Grâu șrotuit de culoare roșcată, conținând particule de tărățe și endosperm	Plăcut, specific grâului măcinat, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin.	Normal, puțin dulceag, nici amar nici acru, fără scrășnet la mestecare (datorita impurităților minerale: pământ, nisip.)		

5. Făină dietetică					
6. Făină integrală		Cenușiu închis, conținând particule de tărățe	Plăcut, specific făinii, fără miros de încins, de mucegai sau alt miros străin.	Normal, puțin dulceag, nici amar nici acru, fără scrășnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip.)	
7. Griș		Albă-gălbuie, se admit porțiuni vizibile de înveliș	Plăcut, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin	specific, puțin dulceag, fără gust amar sau acru	
8. Arpacaș		Gălbui roșcat, caracteristic bobului de grâu decojit	Plăcut, caracteristic de grâu, fără miros de mucegai, încins sau alt miros străin	Plăcut, fără gust străin, amar sau acru	
9. Tărățe		masă omogenă, neaglomerată, culoare specifică soiurilor de grâu măcinate	specific, fără miros străin	specific, puțin dulceag	
10. Germeți		Galben deschis până la maroniu, cu particule aderente de endosperm, tarate și puncte negre de natură vegetală	Plăcut, caracteristic germeților sănătoși, fără miros de mucegai	Plăcut dulceag	
11. Mălai		Gălbuie, cu particule de alb până la galben intens, cu porțiuni de înveliș	Caracteristic fără miros străin	Plăcut specific	
12. Făină de secară		Alb cenușiu, cu nuanța brun deschis, conținând particule fine de tarata	Specific de făina de secară, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin	specific	

**TABEL 2 : PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE**

Denumire produs	Umiditate % max	Aciditate, grade. max	Conți nut de gluten umed, min.%	Indice de deformare a glutenului, mm	Conținut de cenușă raportat la substanța uscată	Conținut de substanțe proteice raportat la substanța uscată % min	Impurități metalice: pulbere max. mg/kg	Indice de cădere, secunde, min.
1. FĂINA ALBĂ				In funcție de cerințe tehnologice				In funcție de cerințe tehnologice
a) 000	14,5	2,2	28	5:10	0,42-0,48	11	lipsă	
b) 480	14,5	2,2	24	5:10	0,42- 0,48	9,5	lipsă	
c) 550	14,5	2,2	24	5:12	0,49-0,55	9,5	lipsă	
d) 650	14,5	2,8	22	5:12	0,56-0,65	9,5	lipsă	
e) 700	14,5	2,8	22	5:12	0,66-0,7	9,5	lipsă	
2. FĂINA SEMIALBĂ	14,5	3,2	22	5:12	0,8-0,9	9,5	lipsă	
3. FĂINA NEAGRĂ	14,5	5	22	5:15	1,05-1,35		lipsă	
4. FĂINA DIETETICĂ	14,5	5			1,41-2,2		lipsă	
5. FĂINA GRAHAM	14,5	5	20	5:15	1,41-1,8	7	lipsă	
6. FĂINA INTEGRALĂ	14,5	5	22	5:15	1,5-1,8	9	lipsă	
6. TĂRĂȚE	14,5	-	-	-	-	-	lipsă	
7. GERMENI	15	-	-	-	-	28	lipsa	
8. MALAI	16,5	-	-	-	-	-	lipsa	
9. FĂINA DE SECARĂ	14,5	4	-	-	1,2	-	lipsa	
10. Griș	14,5	2,2	-	-	0,65	-	lipsa	
11. Arpacăș	14,5	-	-	-	-	-	lipsa	

NOTĂ: la cererea expresă a beneficiarului se pot realiza și alte tipuri de făină pentru diverse scopuri alimentare și nealimentare

## B. CONDIȚII MINIME DE CALITATE PENTRU PRODUSELE DE PANIFICAȚIE

**TABEL 3 : PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE**

Denumire produs	PROPRIETĂȚI ORGANOLEPTICE			
	ASPECT (exterior, coajă)	consistență miez	aromă	gust
1. Pâine albă	Produs bine dezvoltat de format rotund, suprafața netedă, de culoare galbenă aurie, ușor caramelizată, lucioasă, nearsă	Pori uniformi, fără urme de făină nefrământată, miez elastic, la ușoară apăsare revine la starea inițială	Plăcută, caracteristică pâinii bine coapte	Plăcut, caracteristic pâinii bine coapte
				lipsă

**TABEL 4 : PROPRIETATI FIZICO-CHIMICE**

Denumire produs	PROPRIETĂȚI FIZICO-CHIMICE					
	Umiditate, %max	Aciditate, grade, max	Porozitate, %min	Elasticitate, %min	Conținut de clorura de sodiu, %max	Volum, cm <sup>3</sup> /100g, min
1. Pâine albă	45	3	75	90	1,3	280
2. Pâine neagră	46	6	60	82	1,5	230
3. Pâine semialbă	45,5	4	65	90	1,4	270
4. Paine integrală	46	4	60	80	1.4	300

**NOTĂ:** Toate celelalte produse se vor fabrica cu respectarea normelor / specificațiilor interne, asumate de producător și verificate de organele de control abilitate.



**TABEL 5: SCĂDERI ALE CANTITĂȚII NETE DATORATE PIERDERII DE UMIDITATE PE DURATA DE VALABILITATE**

Nr. crt.	Cantitate netă a bucății de pâine g	Scădere a cantității pentru 24 ore max.
1	300	10
2	350-500	9
3	550-1000	7,5
4	>1000	7