



GUVERNUL REPUBLICII MOLDOVA

HOTĂRÂRE nr. _____

din _____ 2025

Chișinău

**Cu privire la aprobarea Cerințelor de calitate pentru produsele de
panificație și paste făinoase**

În temeiul art. art. 7 și 13 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2019, nr. 59-65, art.120), cu modificările ulterioare și al art.3 alin. (16) din Legea nr.296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr.7-17, art.60) cu modificările ulterioare,

Guvernul HOTĂRĂȘTE:

- 1.** Se aprobă Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și paste făinoase (se anexează).
- 2.** Controlul asupra executării prezentei hotărâri se atribuie Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.
- 3.** Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a 3 luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.
- 4.** La data intrării în vigoare a prezentei hotărâri, se abrogă Hotărârea Guvernului 775/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor “Produse de panificație și paste făinoase”(Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 103–106, art. 882), cu modificările ulterioare.

PRIM-MINISTRU

DORIN RECEAN

Contrasemnează:

Ministru agriculturii și
industriei alimentare

Ludmila CATLABUGA

**Cerințele de calitate
pentru produse de panificație și paste făinoase**

I. DOMENIUL DE APLICARE

1. Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase (în continuare - *Cerințe*) stabilesc cerințe minime de calitate, ambalare, etichetare, transportare pentru produsele de panificație și pastele făinoase, specificate conform pozițiilor tarifare: 1902 și 1905 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014, care sunt destinate consumului uman, provenite atât din producția autohtonă, cât și din import.

2. Cerințele minime prescrise în prezenta Cerință nu se aplică produselor de panificație și pastelor făinoase produse în gospodăriile individuale pentru consumul propriu și nici celor de tranzit sau care sânt depozitate temporar, ca bunuri care tranzitează țara, dacă nu reprezintă un pericol pentru sănătatea umană sau pentru mediu.

II. TERMINOLOGIE

3. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează următoarele noțiuni:

1) *produse de panificație* – produse alimentare coapte pe vatră sau în forme, fabricate din produse procesate (materie primă de bază pentru panificație sau din materie primă de bază și materie primă auxiliară pentru panificație). În această categorie se includ: pâine, chifle, produse de franzelărie, produse de cozonac, produse de panificație cu umiditate redusă, produse foietaj, produse împletite, produse naționale, produse de panificație fără gluten;

2) *produse de panificație congelate* – produse de panificație obținute din aluat și conservate prin congelare la o temperatură de minus (18 ± 2) °C în centrul produsului, destinate ulterior coacerii sau regenerării înainte de consum;

3) *produse de panificație fără gluten* – produse de panificație realizate din unul sau mai multe componente care nu conțin produse prelucrate din grâu, secară, orz sau variantele lor încrucișate, sau trebuie să fie preparate în mod special pentru a reduce nivelul de gluten, iar cantitatea de gluten în produsele gata pentru consum nu trebuie să fie mai mare de 20 mg/kg;

4) *produse de panificație fără gluten congelate* – produsele care sunt congelate până la o temperatură de minus (18 ± 2) °C în centrul produsului;

5) *produse de panificație în forme* - produse de panificație coapte în forme pentru panificație;

6) *produse de panificație pe vatră* - produse de panificație coapte pe tăvi, pe vatra cuptorului sau în leagăne;

7) *produse de panificație de cozonac* – produse de panificație cu un conținut, conform rețetei, de zahăr și/sau de grăsimi de 14% și mai mult, cu sau fără umplutură. Aceste produse includ: rulade, împletituri, chifle;

8) *rulade* – produse de cozonac, fabricate dintr-o foaie de aluat de cozonac, înfășurată în formă de rulou și umplută cu umplutură;

9) *împletituri* – produse de franzelărie de formă alungită, curbată, rotundă sau lineară, obținut din două și mai multe fitiluri împletite simplu și/sau suprapuse;

10) *chifle* – produse de franzelărie de formă rotundă, ovală sau altă formă, fabricată din materia primă de bază pentru panificație și materia primă auxiliară pentru panificație;

11) *produse de panificație cu umiditatea redusă* – produse de panificație cu umiditatea mai mică de 19% – produse de covrigărie, pesmeți, pesmeți măcinați, bruschette, sticksuri, bețișoare;

12) *produse de panificație de covrigărie* – produs de panificație în formă de cerc sau inel oval sau rotund. Aceste produse includ: covrigei uscați, covrigei și covrigi;

13) *pesmeți* – produse de panificație sau produse de panificație de cozonac porționate de diverse forme, uscate special pentru a deveni crocante;

14) *pesmeți măcinați* – produs de panificație sub formă de griș, obținut prin măcinarea pesmeților din pâine de făină de grâu;

15) *sticksuri* – produse de panificație sub formă de bețișoare crocante;

16) *bețișoare* – produs de panificație sub formă de baghetă crocantă;

17) *produse naționale de panificație* - produse de panificație, care se deosebesc prin utilizarea în rețetă a materiilor prime, caracteristice anumitor naționalități și/sau prin forma specifică și/sau prin metoda de coacere (lavaș, turte, blat pentru pizza, lipie, pită și ciabatta);

18) *lavaș* – produs de panificație de diferită formă. Reprezintă o foaie elastică, care nu se rupe la rulare;

19) *turte* – produs de panificație de formă rotundă sau ovală, plată din aluat nedospit;

20) *blat pentru pizza* – foaie din aluat special preparat pentru pizza;

21) *lipie* – produs de panificație de formă rotundă-aplatizată, cu coajă multă și miez puțin, cu sau fără model pe suprafață;

22) *pită* – produs de panificație, de formă rotundă sau ovală, plată, cu sau fără buzunar deschis în interior;

23) *ciabatta* – produs de panificație de formă pătrată, dreptunghiulară sau alungită, cu o crustă crocantă și miezul cu o porozitate dezvoltată distribuită neuniform, destinate pentru prepararea sandwich-urilor;

24) *pâine* – produse de panificație de formă rotundă sau altă formă, în funcție de forma în care a fost coaptă, fabricată din materia primă de bază, cu sau fără adaosuri de materii auxiliare, folosite pentru îmbunătățirea calității pâinii, coaptă pe vatră sau în formă.

25) *produse de panificație de franzelărie* – produse de panificație de formă alungită, oval-alungită sau altă formă, fabricată din materia primă de bază, cu sau fără adaosuri de materii auxiliare, folosite pentru îmbunătățirea calității produselor de franzelărie. Aceste produse de franzelărie includ: chifle, franzele, cornuri, baghete, împletituri;

26) *chifle* – produse de franzelărie de formă rotundă, ovală sau altă formă, fabricată din materia primă de bază pentru panificație și materia primă auxiliară pentru panificație;

27) *franzele* – produse de franzelărie de formă alungită;

28) *cornuri* – produse de franzelărie de formă de potcoavă, potcoavă deschisă, cerc deschis, semilună;

29) *baghete* – produse de franzelărie de formă alungită, cu lungimea 65-100 cm, cu consistența aerată, coaja crocantă, coaptă și cu pori fărâmițați.

30) *produse de panificație din aluat foietaj* – produse fabricate, pe baza aluatului foietaj cu sau fără drojdie, din materia primă de bază sau din materia primă de bază și materia primă auxiliară, stratificate cu grăsime vegetală sau animală. Aceste produse includ: croasanți, bastonașe, urechiușe, băsmăluțe, fundițe;

31) *croasanți* – produse care are forma specifică cornului, curbată sau nu la mijloc, preparat din aluat foietaj;

32) *bastonașe* – produs foietaj în formă de bastonașe drepte sau spiroidale

33) *urechiușe* – produs foietaj în formă de felii de ruladă dublă;

34) *băsmăluțe* – produs foietaj de formă triunghiulară;

35) *fundită* – produs foietaj de formă dreptunghiulară, răsucită sub formă de fundită;

36) *produse de panificație împletite* – produse de panificație fabricate din materia primă de bază, cu sau fără adaos de zahăr, grăsime, lapte, ouă și alte ingrediente, de o formă alungită, curbată, rotundă sau liniară, din două și mai multe fitile împletite simplu și/sau suprapuse;

37) *umplutură* – orice masă din una, două sau mai multe materii prime care se folosesc pentru umplerea semifabricatelor produselor înainte sau după coacere: ciocolată, magiun, cacao, scorțișoară, nuci, alune, mac, creme, vișină conservată în suc propriu, umplutură din mere, cu aromă de căpșună, coacăză, caise etc., umplutură din lapte condensat, din aromă de caramelă etc., umplutură din brânză de vaci, gem de caise și morcov etc;

38) *semipreparate de panificație* – semipreparate fabricate din materia primă de bază pentru panificație sau din materia primă de bază și materia primară auxiliară pentru panificație, destinate comercializării și prelucrării pentru transformarea lui în produs finit;

39) *semipreparate de panificație congelate* - semipreparate de panificație supuse congelării la o temperatură de minus (18 ± 2) °C în centrul produsului, destinat ulterior coacerii înainte de consum. Aceste produse includ: aluat congelat fraged, aluat congelat foietaj, aluat congelat dospit, aluat pentru plăcinte;

40) *aluat congelat* – aluat supus congelării profunde la o temperatură de minus (18 ± 2) °C și destinat comercializării în formă ambalată;

41) *aluat congelat fraged* – aluat obținut prin amestecarea făinii de grâu cu grăsimi, care după coacere capătă o textură sfărâmicioasă, fragedă și ușor crocantă.

42) *aluat congelat foietaj* – aluat stratificat, obținut prin alternarea mai multor straturi de aluat și grăsime, care în timpul coacerii se separă în straturi crocante, ușoare și aerate.

43) *aluat congelat dospit* – aluat pe bază de drojdie, trecut printr-un proces parțial sau total de dospire, după coacere capătă un volum aerat și miez elastic.

44) *aluat congelat pentru plăcinte, în foi* – aluat nedospit, obținut prin încorporarea rapidă a grăsimii reci în făină, care după coacere formează o crustă fragedă, ușor sfărâmicioasă.

45) *consistența miezului* - caracteristica miezului pâinii, chiflelor și produselor de franzelărie, inclusiv omogenitatea amestecării, gradul de coacere, porozitatea;

46) *omogenitatea amestecării* - consistența miezului produselor de panificație, fără urme de cocoloși și făină nefrământată;

47) *gradul de coacere a produselor de panificație* - consistența miezului produselor de panificație, caracteristică pentru tipul concret de produs de panificație;

48) *porozitatea produselor de panificație* - consistența internă a miezului produselor de panificație, care se caracterizează prin prezența porilor de diferite dimensiuni, care se determină organoleptic sau prin metode instrumentale;

49) *frăgezimea produselor de panificație cu umiditate redusă* - caracteristica produselor de panificație cu umiditate redusă, care reflectă capacitatea produselor de a se sfărâma la o deformare neînsemnată;

50) *materia primă de bază pentru produsele de panificație* - materia primară care este parte componentă necesară pentru produsele de panificație (făina, produsele cerealiere, drojdiile pentru panificație, sarea și apa);

51) *materia primă auxiliară pentru produsele de panificație* - materia primară utilizată cu scopul asigurării indicatorilor organoleptici și fizico-chimici stabiliți pentru produsele concrete (uleiuri, zahăr, condimente etc.);

52) *miezul produselor de panificație* – partea interioară a produselor de panificație, care se formează din aluat în timpul coacerii;

53) *lot de produse de panificație* – cantitate de produse de panificație de același tip, cu aceeași denumire, fabricată de aceeași echipă în aceeași tură;

54) *paste făinoase* - produs alimentar obținut din amestec de făină de grâu și apă, cu sau fără adaos de materii prime auxiliare, fabricat prin diferite metode de modelare și uscare;

55) *grup de paste făinoase* - caracteristica calității pastelor făinoase conform tipului grâului din care a fost obținută făina folosită la fabricarea lor;

56) *lot de paste făinoase* - maximum 10 t de paste făinoase de aceeași grupă, calitate, tip și subtip, fabricate la aceeași linie tehnologică de o singură echipă în cadrul unui singur schimb;

57) *paste făinoase fără gluten* – paste făinoase, în care conținutul de gluten nu depășește 20 mg/kg, fabricate din materie primă care nu conține gluten.

58) *calitatea (clasa) pastelor făinoase* – caracteristică pastelor făinoase în funcție de calitatea făinii utilizate la fabricarea lor;

59) *tip de paste făinoase* - caracteristica pastelor făinoase potrivit formei;

60) *subtip de paste făinoase* - caracteristica pastelor făinoase potrivit formei și secțiunii;

61) *categorie a pastelor făinoase* - caracteristica pastelor făinoase conform dimensiunii secțiunii;

62) *paste făinoase tăiate* - paste făinoase modelate prin tăierea lor din fâșia de aluat;

63) *paste făinoase presate* - paste făinoase modelate cu ajutorul presei pentru paste făinoase;

64) *paste făinoase ștanțate* - paste făinoase modelate cu ajutorul ștanței din fâșia de aluat;

65) *matrița pentru paste făinoase* - organul principal de lucru al instalației de fabricare a pastelor făinoase, care determină tipul, subtipul și categoria pastelor făinoase;

66) *paste făinoase lungi* - paste făinoase cu lungimea de 200 mm și mai mult;

67) *paste făinoase scurte* - paste făinoase cu lungimea de la 15 mm până la 199 mm;

68) *paste făinoase tubulare* - paste făinoase în formă de tub drept, lungi sau scurte, cu suprafața netedă sau striată, cu capetele tăiate drept sau oblic, cu secțiunea transversală în formă de figuri geometrice (circulară, pătrată, triunghiulară etc.);

69) *paste făinoase filiforme* - paste făinoase în formă de fire drepte sau curbate, lungi sau scurte, cu capetele tăiate drept sau oblic, cu secțiunea transversală circulară sau ovală;

70) *paste făinoase în formă de benzi* - paste făinoase în formă de fâșii înguste sau late, cu suprafața netedă sau striată, cu capetele și secțiunea transversală de diferite forme;

71) *tăiței* - paste făinoase în formă de benzi lungi sau scurte, drepte sau curbate, înguste sau late, ordinare sau duble curbate, modelate în formă de “arc”, “bucă”, “ghem”, “păpușă”, “cuib”;

72) *lasagna* paste făinoase în formă de benzi late de formă dreptunghiulară, scurte sau lungi;

73) *gnocchi* – paste făinoase în formă de găluște mici, ovale sau rotunde, cu aspect de scoici plate;

74) *tagliatelle* – paste făinoase de forma unei panglici lungi și plate, care au în mod tradițional aproximativ 6mm lățime;

75) *paste făinoase figurine* - paste făinoase plate sau voluminoase, care au o formă compusă (figuri geometrice, litere, scoici, melci, creastă de cocoș etc.);

76) *paste făinoase duble curbate* - paste făinoase lungi, uscate în stare suspendată, având o îndoitură la mijloc;

77) *paste făinoase în formă de “bucă”* - paste făinoase scurte, modelate în formă de laț alungit deschis sau închis;

78) *paste făinoase în formă de “păpușă”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de cifra “8”;

79) *paste făinoase în formă de “ghem”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de sferă neregulată, obținută prin înfășurare de fire;

80) *paste făinoase în formă de “cuib”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de “ghem” cu o adâncitură în mijloc;

81) *cannelloni* - paste făinoase în formă tubulară, care se pretează la umplut și care în cele mai multe cazuri trebuie fierte în prealabil;

82) *ravioli* - paste făinoase cu margine dințată, pline cu diverse umpluturi, care se comercializează în stare proaspătă sau uscate;

83) *macaroane* - paste făinoase tubulare lungi sau scurte, drepte sau curbate, cu capetele tăiate drept;

84) *cornișoare* - paste făinoase tubulare scurte, curbate sau drepte, cu capetele tăiate drept;

85) *pene* - paste făinoase tubulare scurte, drepte, cu capetele tăiate oblic;

86) *fidea* - paste făinoase filiforme lungi sau scurte, drepte sau curbate, ordinare sau duble curbate sau modelate în formă de “arc”, “bucă”, “ghem”, “păpușă”, “cuib”;

87) *spaghete* - paste făinoase filiforme lungi, drepte, cu capetele tăiate drept;

III. CLASIFICAREA

4. Produsele de panificație se clasifică, după cum urmează:

1) în funcție de sortimentul făinii folosite la fabricare, în produse din:

- a) făină de grâu integrală;
- b) amestec de făină de grâu integrală și de calitate superioară;
- c) amestec de făină de grâu integrală și de calitatea întâi;
- d) amestec de făină de grâu integrală și de calitatea a doua;
- e) făină de grâu de calitatea a doua;
- f) amestec de făină de grâu de calitatea a doua și întâi;
- g) amestec de făină de grâu de calitatea a doua și superioară;
- h) făină de grâu de calitatea întâi;
- i) amestec de făină de grâu de calitatea întâi și superioară;
- j) făină de grâu de calitate superioară;
- k) făină de secară integrală;
- l) făină de secară semialbă;
- m) făină de secară albă;
- n) amestec de făină de grâu și făină de secară;

2) în funcție de felul coacerii:

- a) coaptă pe vatră;
- b) coaptă în forme.

3) în funcție de starea termică

- a) în stare proaspătă
- b) congelate

5. Produsele de panificație fără gluten se clasifică, după cum urmează:

1) în funcție de prezența umpluturii:

- a) cu umplutură
- b) fără umplutură

2) în funcție de starea termică

- a) în stare proaspătă
- b) congelate

3) în funcție de felul coacerii:

- a) coaptă pe vatră;
- b) coaptă în forme.

6. Semipreparate de panificație congelate se clasifică, după cum urmează:

1) în funcție de compoziție și proces tehnologic:

- a) aluat congelat fraged;
- b) aluat congelat foietaj;
- c) aluat congelat dospit;
- d) aluat congelat pentru plăcinte, în foi;

7. Pastele făinoase se clasifică după cum urmează:

1) în funcție de sortimentul făinii de grâu folosite la fabricarea lor:

- a) paste făinoase de grupa A' (extra) - obținute din făină de grâu tare (durum) de calitate superioară sau de calitatea întâi;
- b) paste făinoase de grupa B' - obținute din făină de grâu moale cu bob sticlos de calitate superioară sau de calitatea întâi;
- c) paste făinoase de grupa C' - obținute din făină de grâu pentru panificație de calitate superioară sau de calitatea întâi, cu conținut de gluten minimum de 25 % și de calitatea minimum de grupa a doua;

2) în funcție de calitatea făinii utilizate la fabricarea lor:

- a) paste făinoase de calitate superioară (clasa 1) - obținute din făină de grâu de calitate superioară;

b) paste făinoase de calitatea întâi (clasa 2) - obținute din făină de grâu de calitatea întâi;

3) în funcție de aspectul exterior:

a) tubulare;

b) filiforme;

c) sub formă de benzi;

d) figurine;

4) în funcție de lungime:

a) lungi;

b) scurte;

5) în funcție de modul de fabricare:

a) tăiate;

b) presate;

c) ștanțate.

8. Pastele făinoase fără gluten se clasifică, după cum urmează:

1) în funcție de metoda de fabricare:

a) tăiate;

b) presate;

c) ștanțate;

2) în funcție de aspectul exterior:

a) tubulare;

b) filiforme (fidea);

c) sub formă de benzi;

d) figurine;

e) ghem;

f) păpușă;

g) cuib;

3) în funcție de lungime:

- a) lungi;
- b) scurte .

IV. CERINȚE MINIME DE CALITATE

9. Obiectivele majore ale producătorilor de produse de panificație și de paste făinoase destinate comercializării pentru consumul uman constau în protejarea sănătății consumatorului, asigurarea siguranței și calității alimentelor, precum și în respectarea practicilor oneste, conform legislației alimentare naționale și a standardelor Codex Alimentarius.

10. Siguranța și calitatea produselor sunt asigurate de către producător/importator în orice etapă a lanțului alimentar. Acest obiectiv poate fi realizat prin aplicarea procedurilor bazate pe principiile analizei riscurilor și punctelor critice de control (HACCP) sau, în cazul producătorilor care produc cantități mici, prin aplicarea bunelor practici de igienă, în conformitate cu prevederile art.4 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

11. Producătorul deține înregistrările care permit verificarea trasabilității pentru identificarea producției primare, a loturilor și a tipurilor de produse, precum și documentele care atestă respectarea cerințelor de calitate. Aceste înregistrări se păstrează conform prevederilor art. 13¹ al. (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

12. Producătorii trebuie să asigure identificarea tuturor persoanelor care le furnizează materii primare alimentare, aditivi alimentari sau orice alte substanțe care urmează a fi sau pot fi încorporate în produsele de panificație și paste făinoase, precum și a materialelor care vin în contact cu aceste produse. În acest scop, aceștia trebuie să dispună de sisteme și proceduri care să permită punerea la dispoziția organelor de control și supraveghere de stat, la solicitarea acestora, a informațiilor respective. De asemenea, producătorii trebuie să dispună de sisteme și proceduri care să permită identificarea întreprinderilor cărora le-au fost furnizate produsele și să pună aceste informații la dispoziția organelor de supraveghere a pieței, la solicitarea acestora.

13. Clădirile și anexele unităților de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să permită amplasarea echipamentului tehnologic astfel încât să asigure aplicarea practicilor de bună igienă pe întregul proces tehnologic.

14. Echipamentul tehnologic și recipientele care vin în contact cu producția primară și cu produsele finite trebuie să fie confecționate din materiale care să

corespundă cerințelor stabilite în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017 și în Regulamentul general de metrologie legală referitor la preambalarea, în funcție de masă sau volum, a anumitor produse preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014.

15. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexa Legii nr. 182/2019 privind calitatea apei potabile.

16. Întreprinderile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să dispună de spații de depozitare pentru materiile prime și produsele finite, astfel încât acestea să fie direct legate cu sălile de producție, asigurând un flux tehnologic continuu și trasee scurte.

17. Întreprinderile de panificație și de fabricare a pastelor făinoase trebuie să fie dotate cu aparate pentru măsurarea și controlul greutatei, temperaturii, umidității, timpului și altor parametri care influențează calitatea și siguranța produselor alimentare.

18. Personalul implicat în procesul de producție trebuie să respecte cerințele prevăzute în art. 16 din Legea nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

19. Produsele de panificație și paste făinoase trebuie să fie fabricate pe baza rețetelor și/sau instrucțiunilor tehnologice elaborate și aprobate conform procedurilor stabilite.

20. Originea, siguranța și calitatea producției primare utilizate la fabricarea produselor de panificație și paste făinoase se confirmă prin certificatul de calitate emis de către producător, în conformitate cu prevederile art. 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

21. Caracteristicile organoleptice și fizico-chimice ale produselor de panificație și pastelor făinoase trebuie să corespundă indicilor specificați în anexele nr. 1 și nr. 2.

22. Conținutul de contaminanți din produsele de panificație și paste făinoase nu trebuie să depășească nivelurile maxime stabilite în Regulamentul

sanitar privind nivelurile maxime pentru anumiți contaminanți din produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 724/2024.

23. Reziduurile de pesticide din produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să se încadreze în limitele maxime stabilite în Regulamentul sanitar privind limitele maxime de reziduuri de pesticide din sau de pe produse alimentare și hrană de origine vegetală și animală pentru animale, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 867/2023.

24. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să corespundă criteriilor microbiologice prevăzute în anexa Regulilor privind criteriile microbiologice pentru produse alimentare, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 221/2009.

25. Încăperile destinate depozitării și păstrării produselor de panificație și pastelor făinoase trebuie să fie curate, uscate, bine aerisite, neinfestate de dăunători, ferite de precipitații atmosferice și să asigure umiditatea relativă a aerului și temperatura specifică, după cum urmează:

1) pentru pâine, produse de franzelărie, produse de cozonac, chifle, produse împletite și produse naționale – temperatura nu mai mică de 6°C , umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;

2) pentru produse foietaj – temperatura (18 ± 5)°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;

3) pentru produse de panificație cu umiditate redusă – temperatura maximă de 25°C, umiditatea relativă a aerului de 65-75%;

4) pentru paste făinoase și paste făinoase fără gluten – temperatura de maxim 30°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 70%;

5) pentru pesmeți măcinați – temperatura maximă de 20°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%.

26. Durata de valabilitate al produselor este stabilit de către producător, în conformitate cu cerințele prevăzute de articolul 13 alineatele (1) și (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

27. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie comercializate în condiții care să asigure inofensivitatea acestora, păstrarea caracteristicilor organoleptice, precum și prevenirea deteriorării și a absorbției mirosurilor străine.

28. La introducerea pe piață, produsele de panificație trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate în condițiile articolului 13¹ din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor. Fiecare operator din domeniul alimentar își determină periodicitatea verificării indicilor de calitate, siguranță alimentară, formelor de

prezentare, marcare și etichetare în conformitate programul de autocontrol. Verificarea indicilor fizico-chimici se efectuează de către laboratoare acreditate sau atestate, în conformitate cu planurile de autocontrol elaborate de către producător sau importator.

29. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, atât de producție autohtonă, cât și de import, se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și a Legii nr. 296/2017 privind cerințele de igienă a produselor alimentare. Produsele urmează a fi etichetate și marcate în conformitate cu Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

V. CERINȚE PRIVIND MATERIALELE AUXILIARE

30. Aditivii alimentari utilizați la fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase, precum și etichetarea produselor care conțin aditivi alimentari, trebuie să fie conforme cu prevederile Regulamentului sanitar privind aditivii alimentari, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 229/2013.

31. Aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizate, utilizate în prepararea produselor de panificație și a pastelor făinoase, trebuie să fie conforme cu prevederile Regulamentului sanitar privind aromele și anumite ingrediente alimentare cu proprietăți aromatizate destinate utilizării în și pe produsele alimentare, precum și privind stabilirea măsurilor tranzitorii privind lista de arome și materii prime, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 1245/2018.

VI. CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA ȘI TRANSPORTAREA

32. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să fie preambalate și ambalate în ambalaje care să corespundă cerințelor Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011 și Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele fabricate din folie de celuloză regenerată care vin în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 493/2017.

33. Ambalajul de transport trebuie să fie curat, uscat, rezistent, neinfestat și fără miros străin.

34. Condițiile de ambalare pot fi specificate în contractul de livrare, cu respectarea prevederilor prezentei Cerințe și a legislației în vigoare.

35. Etichetarea produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să fie în conformitate cu prevederile art. 8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

36. Transportarea produselor de panificație și a pastelor făinoase se efectuează numai cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, care să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice, microbiologice, precum și protecția împotriva dăunătorilor, degradării, contaminării, precipitațiilor atmosferice și radiațiilor solare, în conformitate cu art. 20 din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

la “Cerințe de calitate pentru
produsele de
panificație și paste
făinoase”

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
1	2
a) Pâine, produse de franzelărie și de cozonac	
Aspectul exterior:	
Forma	Specifică produsului respectiv, nedeformată, volum proporțional cu masa produsului și cu sortimentul de făină analizat. Nu se admit forma aplatizată, strivită sau cu rupturi laterale, , umflături măscate, ieșituri de miez. În produsele coapte pe vatră se admit o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale, cu excepția produselor pentru care lipiturile sânt prevăzute în rețetă
Suprafața	Lucioasă, făinoasă, mată, glazurată sau presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale etc.), cu creștături (oblice sau longitudinale), înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare; cu grosimea cojii corespunzătoare unui produs bine copt; fără crăpături mari pe coaja superioară, lipituri, umflături, pete, zbârcituri sau alte defecte.
Culoarea	De la auriu-deschis până la brună, fără arsuri, ne caramelizată; corespunzătoare sortimentului, uniformă pe toată suprafața. În locurile de unire a fitilurilor în produsele împletite se admite culoarea mai deschisă; presărate sau glazurate conform rețetei corespunzătoare
Consistența miezului	Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și făină nefrământată. Cu incluziuni prevăzute în rețetă.
Aspectul în secțiune	Miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini, cu sau fără ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale etc.) sau incluziuni. Pentru cozonaci – pori uniformi; caracteristic unui produs bine crescut și bine copt, elastic, ne umed la pipăit. Pentru produsele cu umplutură, umplutura trebuie să fie în straturi concentrice sau în diferite direcții; specific fiecărui sortiment
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului bine copt, specifice produsului respectiv, fără gust acru sau amar, fără miros străin. Pentru produsele cu umplutură – caracteristice umpluturii utilizate

Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
Note: 1. Se consideră mari crăpăturile ce trec pe întreaga coajă superioară în una sau câteva direcții și au lățimea de peste 1,0 cm. 2. Se consideră mari rupturile laterale ce cuprind toată lungimea unei părți a produsului de formă dreptunghiulară sau alungită și au lățimea mai mare de 1,0 cm sau cele care cuprind mai mult de o jumătate din circumferința produsului de formă circulară și au lățimea mai mare de 2,0 cm.	

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
b) Chifle și produse de foietaj	
Aspectul exterior:	
Forma	Specifică produsului respectiv, nedeformată, maximum 1-2 lipituri laterale. Pentru chiflele fabricate la mașinile de fabricare și ambalare se admit deformări neînsemnate și tăieturi neregulate
Suprafața	Lucioasă, mată presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, de semințe, fulgi de cereale etc.) sau glazurată total sau parțial, uniformă sau puțin ondulată, fără aglomerări considerabile în interiorul produsului, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei corespunzătoare, nearsă, reliefată sau cu umplutură ieșită pe suprafață, în funcție de rețetă
Culoarea	De la aurie-deschis până la brună, fără arsuri. În produsele împletite, în locurile de unire a fitilurilor se admite culoarea mai deschisă
Consistența miezului	Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și făină nefrământată. Pentru produsele foietaj – straturile sânt ușor separabile, legate între ele, cu sau fără umplutură, conform rețetei corespunzătoare
Aspectul în secțiune	Elastic, cu pori fini și uniformi, caracteristic unui produs bine copt, straturi de miez alternând cu straturi de umplutură (pentru sortimente cu umpluturi), fără aglomerări de făină
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului bine copt, specifice produsului respectiv, fără gust acru sau amar, fără miros străin. Pentru produsele cu umplutură – caracteristice umpluturii folosite
Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit

Note:

1. Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de chifle și produse foietaj trebuie să fie indicate în rețetă.

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
c) Produse naționale	
Aspectul exterior:	
Forma	Ovală, alungită sau rotundă subțire, aplatizată sau altă formă, conform rețetei. Blaturi pentru pizza – circulară, cu grosimea de la 3-10 mm
Suprafața	Reliefată (bombată); opacă cu relief circular, se admit asperități. Pentru blatul de pizza – bombată la margine, se admite rugozitate. Pentru lipie și pită – în locul trecerii de la partea îngroșată spre cea subțiată se admit crăpături, bule și împunsături
Culoarea	De la galbenă-deschis până la brună-deschis, iar în locurile umflate – brună. Pentru blatul de pizza – de la galbenă-deschis până la brun-deschis, în locurile cu umflături – brună.
Consistența miezului - gradul de coacere - porozitatea	Copt bine Bine dezvoltată Pentru ciabatta – miezul aerata, umed la pipăit.
Aspectul în secțiune	Pentru ciabatta – fără aglomerări de făină, elastic, cu pori dezvoltați, catifelați la atingere cu sau fără incluziuni: condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale, etc. conform rețetei.
Gustul și mirosul	Caracteristice acestui tip de produs, fără gust și miros străine
Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
Note:	
1. Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de produse naționale trebuie să fie indicate în rețetă.	

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
-------------	----------------------------

d) Produse împletite	
Aspectul exterior:	
Forma	Neaplatizată, împletită simplă și/sau suprapusă, din două sau mai multe fitiluri, în formă rotundă, inelară, ovală, alungită-ovală, alungită, dreptunghiulară, pătrată sau altă formă, conform rețetei. Pentru produsele coapte în formă – corespunzătoare formei în care a fost coaptă. Se admit 1-2 lipituri.
Suprafața	Lucioasă, cu împletitura fitilurilor bine reliefată, în locurile de împletire sau unire a fitilurilor se admit rupturi mici și crăpături mici pe suprafață, În funcție de tipul produselor și în conformitate cu rețeta și instrucțiunea tehnologică: - ornată cu desen în formă de spice, flori, frunze sau alt desen arbitrar; - unsă cu ou sau alt semifabricat pentru ornare ori fără ungere; - presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, mac, susan, fărâmituri sau alt semifabricat pentru ornare sau fără presărare)
Culoarea	De la galbenă-deschis până la brun, fără arsuri. În locurile desenului și de unire a fitilurilor se admite o culoare mai deschisă
Consistența miezului	Caracteristic unui produs bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și făină nefrământată
Aspectul în secțiune	Miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori uniformi
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului bine copt, specifice produsului respectiv, fără gust acru sau amar, fără miros străin
Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
Note: 1. Caracterizarea concretă a proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de produse împletite trebuie să corespundă celor indicate în rețetă.	
Indicatorii	Condiții de admisibilitate
e) Produse de covrigărie	
Aspectul exterior:	

Forma	În formă de inel oval sau rotund ori altă formă. Pentru covrigii modelați manual se admit să fie vizibile locul de unire a capetelor fitilului și neregularități la întinderea fitilului în locul de unire a capetelor lui. Se admit minimum două lipituri mici, suprafața plată a părții situate pe tavă, plasă sau vatră.
Suprafața	Corespunzătoare produsului, fără impurități; pe o parte se admit imprimări de la plasă, crăpături și umflături locale pe suprafață; pentru covrigii ambalați se admit zbârcituri neînsemnate; presărate sau glazurate – conform rețetei corespunzătoare
Culoarea	De la galbenă-deschis până la brun-închis. Se admite o culoare mai întunecată și fără luciu pe partea situată pe tavă, plasă, vatră. Glazurate și presărate, conform rețetei corespunzătoare.
Consistența miezului	Caracteristic unui produs bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și făină nefrământată
Aspectul în secțiune	Afânați, bine copti, fără urme de făină nefrământată
Gustul și mirosul	Covrigeii uscați, – fragezi, ușor friabili
Numărul de produse fărâmate și fărâmaturi	Pentru covrigeii uscați ambalați, cu masa de 0,2-0,5 kg, se admit 1-3 covrigei fărâmați; pentru cei cu masa peste 0,5-1,0 kg – 3-5 covrigei fărâmați. Pentru covrigeii ambalați, cu masa de 0,3-0,5 kg, se admit 1-2 covrigei fărâmați; pentru cei cu masa peste 0,5-1,0 kg – 2-3 covrigei fărâmați.
Note: 1. Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice, inclusiv numărul de produse fărâmate pentru fiecare tip de produse de covrigărie, trebuie să fie indicate în rețetă	

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
f) Produse cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare	

Aspectul exterior:	
Forma	Se admit minimum două lipituri mici, suprafața plată a părții situate pe tavă, plasă sau vatră. Sticksuri – bețișoare cu forma rotunjită.
Suprafața	Corespunzătoare produsului, fără impurități; pe o parte se admit imprimări de la plasă, crăpături și umflături locale pe suprafața; cu suprafața netedă – o suprafață puțin zgrunțuroasă și ondulată, presărate sau glazurate – conform rețetei corespunzătoare
Culoarea	De la galbenă-deschis până la brună-închis. Se admite o culoare mai întunecată și fără luciu pe partea situată pe tavă, plasă, vatră. Glazurate și presărate, conform rețetei corespunzătoare
Aspectul în secțiune	Afânate, bine coapte, fără urme de făină nefrământată
Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului respectiv, fără gust și miros străine
Frăgezimea	Fragezi, ușor friabili
Numărul de produse fărâmate și fărâmături	Numărul de produse fărâmate în lăzi – max. 10,0%, în cutii și pachete – max. 8,0 %, în pungi – max. 10,0%; numărul de fărâmături în lăzi – max. 5,0%, în cutii și pachete – max. 4,0%, în pungi – max. 5,0%
Note: 1. Caracteristica concretă a proprietăților organoleptice, inclusiv numărul de produse fărâmate pentru fiecare tip de produse de sticksuri și bețișoare, trebuie să fie indicate în rețete. 2. Se admit suprafața puțin plată a părții situate pe vatră, o curbare neînsemnată a bețișoarelor, prezența unor bețișoare lipite unul de altul în cantitate de max. 2% din masa unei lăzi și max. 4% din masa unui ambalaj de desfacere.	

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
g) Produse cu umiditate redusă: pesmeți și pesmeți măcinați	
Aspectul exterior:	
Forma	Felii, bețișoare, cuburi sau alte forme corespunzător rețetei. Pentru pesmeții măcinați predomină făina grișată, omogenă

Suprafața	Cu porozitate dezvoltată, fără urme de făină nefrământată; cu sau fără incluziuni de condimente, tărațe, stafide, nuci, fructe zaharosite și alte ingrediente, în funcție de rețeta pentru fiecare sortiment de pesmeți
Culoarea	Pentru pesmeții din pâine de făină de grâu – de la galbenă-deschis până la brună-deschis și pentru pesmeți din pâine de făină de secară și amestec de făină de secară și de grâu – de la brună până la brună-închis, fără arsuri. Se admit incluziuni de culoare închisă, în funcția de materia primă utilizată. Pentru pesmeții măcinați – de la galbenă-deschis până la brună-închis
Cantitatea de pesmeți frânți, coltuce și pesmeți cu dimensiuni micșorate	Cantitatea de pesmeți cu dimensiuni micșorate, mărginiți de coltuc, nu trebuie să depășească 10 %. Cantitatea pesmeților frânți în produsele vândute la greutate nu trebuie să depășească 7 %. În pesmeți preambalați cu masa de 0,1 kg – 1 pesmet frânt, cu masa peste 0,1 kg – 1 sau 2 pesmeți frânți într-o unitate de ambalaj. În cazul ambalării mecanizate, se admit 2 sau 3 pesmeți frânți într-o unitate de ambalaj. Numărul de coltuce nu trebuie să depășească 2 % la pesmeții vânduți la greutate și un coltuc într-o unitate de ambalaj
Gustul și mirosul	Caracteristice produsului, fără gust și miros străin
Fragilitatea	Pesmeții trebuie să fie fragili
Numărul de produse fărâmate și fărâmaturi	Numărul de produse fărâmate în lăzi – max. 10,0%, în cutii și pachete – max. 8,0 %, în pungi – max. 10,0%; numărul de fărâmaturi în lăzi – max. 5,0%, în cutii și pachete – max. 4,0%, în pungi – max. 5,0%
Note: 1. Ars se consideră pesmetul cu coaja carbonizată sau cu caramelizare în așa măsură încât este condiționat un gust amar evident. 2. Se admite prezența pesmeților din pâine de făină de secară și din pâine din amestec de făină de secară și de grâu cu coaja puțin carbonizată sau cu gust slab amărui, condiționat de caramelizare, în cantitate de maximum 1 % la masa pesmeților. 3. Caracteristicile organoleptice pentru tipul concret de pesmeți conform rețetei.	

h)Paste făinoase			
Indicatorii	Condiții de admisibilitate		
	Condiții de admisibilitate pentru pastele făinoase din grupa:		
	A ¹	B ¹	C ¹

Aspectul exterior:			
Forma	Corespunzătoare tipului și subtipului pastelor făinoase respective		
Suprafața	Fără urme de făină. Pentru produse modelate prin tăiere și ștanțare – cu asperități, pentru produse modelate prin presare – netedă, fără striatii		
Aspectul în secțiune	Aspect sticlos	Aspect sticlos	Aspect opac
Culoarea	Uniformă, cu nuanță crem sau gălbuie, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Pentru paste făinoase integrale – cu nuanță brun deschis.	Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Pentru paste făinoase integrale – cu nuanță brun deschis.	Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată Pentru paste făinoase integrale – cu nuanță brun deschis.
	Culoarea la produsele cu adaosuri – cu nuanță specifică adaosului		
Gustul și mirosul	Caracteristice pastelor făinoase, fără gust și miros străin		
Starea produselor după fierbere	Produsele trebuie să fie elastice, să nu-și piardă forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate, să nu se desfacă. Apa în care s-au fiert pastele făinoase poate fi: - pentru pastele făinoase din grupa C ¹ și pentru toate pastele făinoase modelate prin tăiere, ștanțare – opalescentă, cu sediment; - pentru pastele făinoase din grupa A ¹ și B ¹ – slab opalescentă, fără sediment		
Note: 1. La macaroanele drepte, pene, fidea și tăiței se admit deformări, îndoituri și curbări care nu dăunează aspectul exterior al produselor și nu micșorează volumul ambalajului.			

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
i) Paste făinoase fără gluten	
Aspectul exterior:	
Forma	Corepunzătoare denumirii produsului. În macaroane, fidea și tăiței se admit îndoituri și curbări, care nu influențează defavorabil aspectul exterior al produselor și nu reduce capacitatea ambalajului.
Culoarea	Uniformă, corepunzătoare producției primare utilizate, fără urme de făină nefrământată. Culoarea pastelor cu adaosuri – cu manta specific adaosului.
Gust	Caracteristic tipului dat de produs fără gust străin.
Miros	Caracteristic produsului dat, fără miros străin.
Starea produselor după fierbere	După fierbere paste nu trebuie să-și piardă forma, să se lipească, să formeze aglomerări, să se desfacă la îmbinări.

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
j) Produse de panificație fără gluten	
Aspectul exterior:	
Forma	Corepunzătoare denumirii produsului.
Culoarea	Corepunzătoare produsului, de la galben deschis la maro.
Consistența miezului	Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, fără urme de cocloașe și făină nefrământată.
Aspectul în secțiune	Miez bine afânat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini, cu sau fără ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale etc.) sau incluziuni. Pentru cozonaci – pori uniformi; caracteristic unui produs bine crescut și bine copt, elastic, ne umed la pipăit. Pentru produsele cu umplutură, umplutura trebuie să fie în straturi concentrice sau în diferite direcții; specific fiecărui sortiment .
Gust și mirosul	Caracteristic tipului dat de produs fără gust străin.
Notă:	

Caracteristicile organoleptice pentru tipul concret de produse de panificație fără gluten trebuie să fie indicate în rețetă .

Indicatorii	Condiții de admisibilitate
k) Produse de panificație congelate și semipreparate de panificație congelate	
Aspectul exterior:	
Forma	Corespunzătoare denumirii produsului.
Culoarea	Corespunzătoare produsului, de la galben deschis la maro.
Consistența miezului	Solidă.
Mirosul	Caracteristic tipului dat de produs fără miros străin.
Notă: Caracteristicile organoleptice pentru tipul concret de produse de panificație fără gluten trebuie să fie indicate în rețetă .	

Anexa nr.2

la “Cerințe de calitate pentru
produsele de
panificație și paste
făinoase”

Indicii fizico-chimici pentru produsele de panificație și paste făinoase

a) Pâine, produse de franzelărie și cozonac

	Condiții de admisibilitate pentru:
--	------------------------------------

Indicatorii	pâine și produse de franzelărie din făină de grâu				pâine din făină de secară și amestec de făină de secară și grâu				produse de cozonac	
	integrală, amestec de făină integrală și de calitate superioară, integrală și de calitate întâi, integrală și de calitate a doua	de calitate a doua, amestec de făină de calitate a doua și întâi, de calitate a doua și superioară	de calitate întâi, amestec de făină de calitate întâi și superioară	de calitate superioară	din făină de secară integrală	din făină de secară semi albă	din făină de secară albă	din amestec de făină de secară și grâu	din făina de grâu de calitate superioară	din făina de grâu de calitate întâi
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11
Fracția masică de umiditate, %	41,0-50,0	39,0-48,0	33,0-47,0	30,0-46,0	46,0-53,0	46,0-51,0	43,0-51,0	41,0-53,0	24,0-39,0	30,0-39,0
Aciditatea, grade	2,0-8,0	2,0-5,0	1,5-4,0	1,5-3,5	5,5-13,0	5,5-12,0	6,0-11,0	4,0-12,0	1,5-3,0	2,5-4,0
Porozitatea miezului, %, minimum	51,0	60,0	62,0	65,0	44,0	44,0	50,0	46,0	-	-
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0								10,0-22,0	10,0-22,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5								5,5-17,0	5,5-17,0
Note: - Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă. - Fracția masică de zahăr și grăsime la pâinea și produsele de franzelărie din făină de grâu se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg făină. - Conform rețetei, conținutul total de zahăr și/sau grăsimi în produsele de cozonac trebuie să fie de minimum 14 kg la 100 kg făină. - Se admite abaterea în plus a fracției masice de zahăr și grăsime. - Se admite normarea porozității miezului în produse mai mari de 200 g. - Se admite mărirea acidității stabilite în rețetă cu 1,0 grad pentru produse fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecului de drojdii comprimate și lichide, a maielelor acido-lactice sau cu adaos de produse lactate acidulate, precum și în cazul în care este necesară prevenirea bolii mesentericus.										

7. Se admite majorarea acidității cu 0,5 grade la produsele de cozonac fabricate cu utilizarea făinii de grâu de calitate superioară și cu 1,0 grad la produsele de cozonac fabricate cu utilizarea făinii de grâu de calitate întâi, contrar normelor fixate în produse fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecurilor de drojdii comprimate și lichide, maielelor acido-latine sau cu adaos de produse lactate acidulate.
8. La produsele cu masa mai mică de 0,2 kg, produsele cu dimensiunea minimală a secțiunii transversale de 6,0 cm și mai mică și produsele împletite, porozitatea nu se determină.
9. La produsele cu incluziuni de materie primă cu dimensiuni mari – boabe de grâu, nuci, semințe, fructe – porozitatea miezului nu se determină.
10. La produsele de cozonac cu umplutură, caracteristicile fizico-chimice se determină după înlăturarea umpluturii.
11. La pâinea din făină de secară și amestec de făină de secară și grâu cu adaos de malt, fracția masică de zahăr nu se determină.
12. Fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.
13. Aciditatea și porozitatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
14. Fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru.
15. Se admite fabricarea pâinii și a produselor de franzelărie cu diverse incluziuni: tărață de grâu, boabe de grâu, făină din alte cereale, nuci, semințe, măsline, fructe uscate, etc.

b) Chifle și produse foietaj

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:			
	chifle din făină de grâu		produse foietaj	
	calitatea superioară	calitatea întâi	cu drojdie	fără drojdie
1	2	3	4	5
Fracția masică de umiditate, %	26,0-45,5	30,0-44,0	max. 39,0	max. 12,0
Aciditatea, grade	1,5-3,5	2,0-4,0	0,5-3,0	0,2-3,0
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0		max. 22,0	-
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5		-	-
Note:				

1. Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă.
2. Frația masică de zahăr în chifle și produse foietaj cu drojdii se normează în cazul în care conținutul lui conform rețetei de fabricare este mai mare decât 2,0 kg la 100 kg făină.
3. Conform rețetei în chifle, suma totală de zahăr și grăsime trebuie să fie mai puțin de 14 kg la 100 kg făină.
4. Pentru chifle se admite abaterea în plus a fracției masice de zahăr și grăsime.
5. Se admite normarea porozității miezului în produse mai mare de 200 g.
6. Se admite mărirea acidității stabilite în rețetă cu 1,0 grad pentru produsele fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecului de drojdii comprimate și lichide, a maielelor acido-lactice sau cu adaos de produse lactate acidulate, precum și în cazul în care este necesară prevenirea bolii mesentericus.
7. La chifle și produsele foietaj cu umplutură, caracteristicile fizico-chimice se determină după înlăturarea umpluturii.
8. Frația masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.
9. Aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.

Fracția masică de grăsime și zahăr și fracția masică de umplutură se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru

c) Produse naționale

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:			
	Lavaș	Blat pentru pizza	Lipie	Pită
1	2	3	4	5
Fracția masică de umiditate, %, max.	43,0	32,0	42,0	42,0
Aciditatea, grade, max.	2,5	3,0	3,0	3,0
Note: 1. Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă. 2. Frația masică de umiditate și aciditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului				

d) Produse împletite

Indicatorii	Condiții de admisibilitate				
	Produse împletite				
	din făină de grâu de calitate superioară	din amestec de făină de calitate superioară și întâi	din făină de calitate întâi	din amestec de făină de calitate întâi și a doua	din făină de calitate a doua
1	2	3	4	5	6
Fracția masică de umiditate, %	30,0-46,0	33,0-47,0	33,0-47,0	33,0-48,0	33,0-48,0
Aciditatea, grade	1,5-3,5	1,5-4,0	1,5-4,0	3,0-5,0	3,0-5,0
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %, max.	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %, max.	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
Note: - Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă. - Fracția masică de zahăr și grăsime la produsele împletite din făină de grâu se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg făină. - Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și grăsimi a produselor împletite nu trebuie să depășească:					

- 1,0 % pentru fracția masică de zahăr;
- 0,5 % pentru fracția masică de grăsime.
- 4. Se admite abaterea în plus pentru fracția masică de zahăr și grăsime.
- 5. Se admite mărirea acidității stabilite în rețetă cu 1,0 grad pentru produsele fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecului de drojdii comprimate și lichide, a maielelor acido-lactice sau cu adaos de produse lactate acidulate, precum și în cazul în care este necesară prevenirea bolii mesentericus.
- 6. Frația masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.
- 7. Aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
- 8. Frația masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru

e) Produse de covrigărie

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:			
	Covrigei uscați	Covrigei	Covrigi	Alte produse de covrigărie
1	2	3	4	5
Umiditate, %, max.	13,0	19,0	27,0	27,0
Aciditatea, grade, max.	3,0	3,0	3,5	3,5
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	20,0	20,0	10,0	20,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	15,0	15,0	5,0	15,0
Coeficientul de umflare, minimum	2,5	2,0	-	-
Scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale și incluziuni străine	Nu se admit			
Note: 1. Indicatorii fizico-chimici concreți și valorile lor limite pentru fiecare tip de produse de covrigărie, sticksuri și bețișoare trebuie să fie stabiliți în rețetă. 2. Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și grăsimi a produselor de covrigărie, sticksuri și bețișoare nu trebuie să depășească:				

- 1,0 % pentru fracția masică de zahăr;
- 0,5 % pentru fracția masică de grăsime.
- 3. Se admite abaterea în plus pentru fracția masică de grăsime și zahăr.
- 4. Fracția masică de umiditate, aciditate se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună.
- 5. Coeficientul de umflare, fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru

f) Produse cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare

Indicatorii	Condiții de admisibilitate	
	Sticksuri	Bețișoare
Umiditatea, % , maximum	12,0	12,0
Aciditatea, grade, maximum	12,0	10,0
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	2,5	2,5
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	20,0	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0
Scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale și incluziuni străine	15,0	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5
Scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale și incluziuni străine	Nu se admit	
Note: 1. Indicatorii fizico-chimici concreți și valorile lor limite pentru fiecare tip de produse cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare trebuie să fie stabiliți în rețetă. 2. Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și grăsimi a produselor cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare nu trebuie să depășească: - 1,0 % pentru fracția masică de zahăr; - 0,5 % pentru fracția masică de grăsime. 3. Se admite abaterea în plus pentru fracția masică de grăsime și zahăr. 4. Fracția masică de umiditate, aciditate se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună. 5. Coeficientul de umflare, fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru		

g) Pesmeți și pesmeți măcinați

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:				
	pesmeți din pâine de:			pesmeți de cozonac	pesmeți măcinați
	făină de grâu	amestec de făină de grâu și de secară	făină de secară		
1	2	3	4	5	6
Fracția masică de umiditate, %, maximum	12,0	12,0	12,0	10,0	10,0
Aciditatea, grade, maximum	5,0	17,0	20,0	4,0	9,0
Capacitatea de umflare, minute, maximum	3	10	15	2	-
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %	-	-	-	Conform normelor stabilite în rețetă	-
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %	-	-	-	Conform normelor stabilite în rețetă	-
Finețea de măcinare, restul pe sita din plasă de sirmă, % max.:					
- Nr. 1, 2	-	-	-	-	5,0
- Nr. 095	-	-	-	-	8,0

Impurități metalomagnetice, mg/1 kg pesmeți măcinați:					
- cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară max. 0,3 mm					3,0
Impurificări și infestări cu dăunători ai cerealelor					Nu se admit

h) Paste făinoase

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru pastele făinoase din grupa:					
	A ¹		B ¹		C ¹	
	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întâi (clasa 2)	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întâi (clasa 2)	calitate superioară (clasa 1)	calitatea întâi (clasa 2)
1	2	3	4	5	6	7
Fracția masică de umiditate, %, maximum:	13,0					
Aciditatea, grade, maximum, a) pentru paste făinoase cu adaos de:						
- produse din tomate	10					
- produse lactate, de soia, germeni de grâu	5					
b) pentru celelalte	4					
Rezistența mecanică a macaroanelor (N), minimum, pentru diametrul, mm:						
- până la 3,0	Se neglijează					
- de la 3,0 până la 3,4	1,0	1,0	0,8	0,8	-	-
- de la 3,5 până la 3,9	1,2	1,2	1,0	1,0	0,8	0,8

- de la 4,0 până la 4,4	2,0	2,0	1,6	1,6	1,0	1,0
- de la 4,5 până la 4,9	2,2	2,2	2,0	2,0	1,2	1,2
- de la 5,0 până la 5,4	2,8	2,8	2,5	2,5	1,6	1,6
- de la 5,5 până la 5,9	3,6	4,0	3,0	3,0	2,0	2,0
- de la 6,0 până la 6,4	5,0	5,5	4,0	4,0	3,0	3,0
- de la 6,5 până la 6,9	6,0	7,0	5,0	5,0	4,0	4,0
- 7,0 și mai mare	7,0	8,0	6,0	6,0	4,5	4,5
Fracția masică de produse sparte, %, maximum, pentru pastele făinoase în:						
- ambalaj de desfacere	4,0	5,0	8,0	10,0	19,0	19,0
- ambalaj colectiv	7,0	10,0	12,5	15,0	19,0	19,0
Fracția masică de produse deformate, %, maximum						
a) ambalaj de desfacere:						
- macaroane	1,5	2,0	1,5	2,0	6,0	10,0
- celelalte	5,0	5,0	5,0	5,0	8,0	12,0
b) ambalaj colectiv:						
- macaroane	2,0	5,0	2,0	5,0	8,0	12,0
- celelalte	7,0	10,0	7,0	10,0	15,0	20,0
Fracția masică de fărâmaturi, %, maximum pentru pastele făinoase în:						
a) ambalaj de desfacere:						
- macaroane	2,0	2,0	3,5	3,5	6,0	8,0
- cornișoare, pene	2,0	3,0	2,0	3,0	7,0	10,0
- figurine	3,0	5,0	3,0	5,0	8,0	10,0
- fidea, tăiței, lazane, ravioli, cannelloni, gnocchi, cușcuș	10,0	10,0	11,0	12,0	15,0	20,0
b) ambalaj colectiv:						
- macaroane	2,0	2,0	3,5	3,5	8,0	12,0
- cornișoare, pene	5,0	7,0	5,0	7,0	10,0	15,0
- figurine	5,0	10,0	5,0	10,0	10,0	15,0

- fidea, tăiței, lazane, ravioli, canneloni, gnocchi, cușcuș	10,0	10,0	11,0	12,0	15,0	20,0
Conținutul de produse scurte în paste fainoase lungi, %, maximum:	5,0					
- pentru macaroane						
- pentru tăiței, fidea, ravioli, canneloni, gnocchi	20,0					
Impurități metalomagnetice, mg la 1 kg de produse, maximum	3,0 Mărimea unor particule aparte nu trebuie să depășească 0,3 mm în măsura liniară maximă					
Infestări cu dăunători de hambar	Nu se admit					
Note:						
1. Rezistența mecanică a macaroanelor cu adaosuri, în Newtoni (1 N = 98 gf) minimum, pentru diametrul în milimetri:						
de la 3,0 până la 3,4	0,7					
de la 3,5 până la 3,9	1,0					
de la 4,0 până la 4,4	1,5					
de la 4,5 până la 4,9	2,0					
de la 5,0 până la 5,4	2,5					
de la 5,5 până la 5,9	3,5					
de la 6,0 până la 6,4	4,5					
de la 6,5 până la 6,9	5,5					
7,0 și mai mult	6,0					
2 La paste fainoase cu adaosuri se admit creșterea conținutului de fărmături și spărturi cu 2 %.						
3. Spărturi se consideră:						
- paste fainoase cu lungimea sub valoarea minimă indicată pentru subtipul și categoria respectivă;						
- macaroanele care nu corespund normelor de rezistență mecanică pentru clasa și diametrul respectiv.						
4. Fărmături se consideră:						
- paste fainoase cu lungimea sub 10 mm;						
- fragmentele de paste fainoase figurine, indiferent de dimensiunile lor.						
5. Produse deformate se consideră:						
- paste fainoase cu forma necaracteristică tipului, subtipului și categoriei respective, deformate complet sau parțial;						
- paste fainoase tubulare cu rupturi longitudinale, capetele deformate sau curbări mari (pentru macaroane și pene);						

- tăiței cu pliuri.
6. Lotul de paste făinoase lungi care conține produse cu lungimea de până la 200 mm, mai mult decât valoarea indicată în prezentul tabel, se clasifică în paste făinoase scurte.
7. Frația masică totală de paste făinoase sparte, deformatate și cu fărâmatări nu trebuie să depășească 20 %.
8. Raportul dintre umplutură și semifabricat pentru produsele lazane, ragili, canneloni, gnocchi este de 49:51.
9. Indicii organoleptici și fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.
10. Aciditatea, rezistența mecanică a macaroanelor, fracția masică de produse sparte, fracția masică de produse deformatate, fracția masică de fărâmatări, conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi, impuritățile metalomagnetice, infestarea cu dăunători de hambar se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru”.

i) Paste făinoase fără gluten

Indicatori	Condiții de admisibilitate
Umiditatea produselor, %, max.	13
Aciditatea, grade, maximum, pentru paste cu adaos de:	
- produse de tomate	10
- produse lactate, produse de soia	5
- pentru celelalte	4
Conținutul de gluten, mg/kg, max.	20
Păstrarea formei, %, minimum	80
Impurități metalomagnetice, mg la 1kg produs, maximum	3 Cu mărimea unor particule aparte maximum 0,3mm în măsura liniară maximă
Infestări cu dăunători ai produselor cerealiere	Nu se admit

j) Produse de panificație fără gluten

Indicatori	Condiții de admisibilitate
Umiditatea produselor, %, max.	19-65
Aciditatea, grade:	0,2-5
Porozitatea miezului, %, minimum	50
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %	
Conținutul de gluten, mg/kg, max.	20
Note: - Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă. - Fracția masică de zahăr la produsele de panificație fără gluten se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg făină. - Fracția masică de grăsime la produsele de panificație fără gluten se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg făină. - Se admite abaterea în plus a fracției masice de zahăr și grăsime. - Fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului. - Aciditatea și porozitatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în lună. - Fracția masică de grăsime și zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată în trimestru. - La produsele de panificație fără gluten cu umplutură, indicatorii (umiditate, aciditate, fracția masică de conținut de zahăr și grăsimi, conținut de gluten) sunt stabiliți doar după înlăturarea umpluturii. - Se admite desprinderea umpluturii de aluatul de bază	

k) Produse de panificație congelate și semipreparate de panificație congelate

Indicii fizico-chimici se efectuează pe produsele de panificație realizate din produse de panificație congelate și din semipreparate de panificație congelate

Indicatori	Condiții de admisibilitate
- Umiditatea miezului , %, max. - Aciditatea miezului, grade, nu mai mult de - Porozitatea miezului, %, nu mai puțin de 1)	Se normează pentru fiecare tip de produse
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, % 2)	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5
Fracția masică de umplutură, din masa produsului, nu mai puțin de	Se normează pentru produsele de panificație cu umplutură
Note: 1. Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse obținute din produse de panificație congelate sau din semipreparate de panificație congelate trebuie să fie stabiliți în rețetă. 2. Fracția masică de zahăr și grăsime la produsele de panificație realizate din aluat congelat se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg făină. 1) Se admite normarea porozității miezului în produse mai mari de 200 g. 2) Nu se admite normarea în produsele de panificație din aluat foietaj.	