



Republica Moldova

GVERNUL

HOTĂRÂRE Nr. HG741/2025
din 03.12.2025

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

Publicat : 11.12.2025 în MONITORUL OFICIAL Nr. 611-613 art. 771 Data intrării în vigoare

MODIFICAT

[RCS1293-18-69-358 din 16.12.25, MO623-625/19.12.25 pag.43; în vigoare 19.12.25](#)

În temeiul art. 1 alin. (4) din Legea nr. 279/2017 privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2018, nr. 7-17, art. 54), cu modificările ulterioare, Guvernul HOTĂRĂȘTE:

1. Se aprobă Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și paste făinoase (se anexează).

2. Se abrogă Hotărârea Guvernului nr. 775/2007 cu privire la aprobarea Cerințelor „Produse de panificație și paste făinoase” (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr. 103-106, art. 822), cu modificările ulterioare.

3. Controlul asupra executării prezentei hotărâri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor.

4. Prezenta hotărâre intră în vigoare la expirarea a trei luni de la data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU Alexandru MUNTEANU

Contrasemnează:

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare Ludmila Catlabuga

Nr. 741. Chișinău, 3 decembrie 2025.

CERINȚE DE CALITATE

pentru produsele de panificație și pastele făinoase

I. DOMENIUL DE APLICARE ȘI NOȚIUNILE UTILIZATE

1. Cerințele de calitate pentru produsele de panificație și pastele făinoase (în continuare - *Cerințe*) stabilesc cerințele minime privind calitatea, ambalarea, etichetarea și transportarea produselor de panificație și a pastelor făinoase, specificate la pozițiile tarifare 190230100, 190540100, 190590300, 190590700 și 190590800 din Nomenclatura combinată a mărfurilor, aprobată prin Legea nr. 172/2014, care sunt destinate consumului uman și pot proveni din producția autohtonă sau din import.

2. Prevederile prezentelor Cerințe nu se aplică produselor de panificație și pastelor făinoase fabricate în gospodării individuale pentru consumul propriu și nici celor aflate în tranzit sau depozitate temporar pe teritoriul Republicii Moldova ca bunuri care tranzitează țara.

3. În sensul prezentelor Cerințe se utilizează următoarele noțiuni:

3.1. *aluat congelat* - aluat ambalat, supus congelării rapide la temperatura de minus 35 °C - minus 40 °C până la atingerea temperaturii de minus 18 °C în centrul produsului;

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

3.3. *aluat foitaj congelat cu sau fără drojdie* - aluat stratificat, obținut prin alternarea mai multor straturi de aluat și grăsime, care, în timpul coacerii, se separă în straturi crocante, ușoare și aerate;

3.4. *aluat fraged congelat* - aluat obținut prin omogenizarea făinii de grâu cu grăsime, care, după coacere, capătă o textură sfărâmicioasă, fragedă și ușor crocantă;

3.5. *aluat întins congelat* - aluat nedospit, obținut prin întinderea maximă a semifabricatului, care, după coacere, formează o crustă fragedă, ușor sfărâmicioasă;

3.6. *baghete* - produse de franzelărie de formă alungită, cu lungimea de 65-100 cm, cu consistența aerată, coaja crocantă, coaptă și cu pori dezvoltăți;

3.7. *bastonașe* - produse de panificație din aluat foitaj în formă de bastonașe drepte sau spiroidale;

3.8. *băsmăluțe* - produse de panificație din aluat foitaj de formă triunghiulară;

3.9. *bețișoare* - produse de panificație de dimensiuni mici, subțiri și crocante;

3.10. *blat pentru pizza* - foaie din aluat special preparat pentru pizza;

3.11. *bruschete* - produse de panificație porționate în felii, uscate special, cu o crustă crocantă, destinate pentru prepararea gustărilor;

3.12. *calitatea (clasa) pastelor făinoase* - caracteristică a pastelor făinoase în funcție de calitatea făinii utilizate la fabricarea lor;

3.13. *cannelloni* - paste făinoase de formă tubulară, destinate pentru a fi umplute, care, în majoritatea cazurilor, necesită fierbere în prealabil;

3.14. *categoria pastelor făinoase* - caracteristică a pastelor făinoase în funcție de dimensiunea secțiunii;

3.15. *chifle de cozonac* - produse de panificație de cozonac de formă rotundă, ovală sau altă formă, a căror masă netă nu depășește 0,4 kg;

3.16. *chifle de franzelărie* - produse de panificație de franzelărie de formă rotundă, ovală sau altă formă, fabricate din materie primă de bază pentru panificație și materie primă auxiliară pentru panificație. Conform rețetei, masa totală de zahăr și de grăsime trebuie să fie maximum 14 kg la 100 kg de făină, iar masa netă nu trebuie să depășească 0,4 kg;

3.17. *ciabatta* - produs de panificație de formă pătrată, dreptunghiulară sau alungită, cu crustă crocantă și miez cu porozitate dezvoltată, distribuită neuniform, destinat pentru prepararea sendvișurilor;

3.18. *consistența miezului* - caracteristică a miezului pâinii, al chiflelor și al produselor de franzelărie, inclusiv omogenitatea amestecării, gradul de coacere, porozitatea;

3.19. *cornuri* - produse de panificație de franzelărie în formă de potcoavă sau semilună;

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

3.21. *croasant* - produs de panificație din aluat foitaj în formă de corn, curbat sau nu la mijloc;

3.22. *fidea* - paste făinoase filiforme lungi sau scurte, drepte sau curbate, ordinare sau duble curbate ori modelate în formă de „arc”, „buclă”, „ghem”, „păpușă”, „cuib”;

3.23. *franzelă* - produs de panificație de franzelărie de formă alungită;

3.24. *frăgezimea produselor de panificație cu umiditate redusă* - caracteristică a produselor de panificație cu umiditate redusă ce reflectă capacitatea acestora de a se sfărâma la o deformare neînsemnată;

3.25. *fundită* - produs de panificație din aluat foitaj de formă dreptunghiulară, răsucit

sub formă de fundiță;

3.26. *gnocchi* - paste făinoase în formă de găluște mici, ovale sau rotunde, cu aspect de scoici plate;

3.27. *grad de coacere a produselor de panificație* - consistență a miezului produselor de panificație, specifică fiecărui tip concret de produs de panificație;

3.28. *împletituri* - produse de panificație de cozonac de formă alungită, curbată, rotundă sau liniară, obținute din două și mai multe fitiluri împletite;

3.29. *lavaș* - produs de panificație de diferite forme, reprezentând o foaie elastică ce nu se rupe la rulare;

3.30. *lasagna* - paste făinoase în formă de benzi late, dreptunghiulare, scurte sau lungi;

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

3.32. *lot de paste făinoase* - cantitate de paste făinoase aparținând aceleiași grupe, calități, aceleiași tip și subtip, fabricate de aceeași echipă, pe aceeași linie tehnologică, în cadrul aceleiași ture de producție;

3.33. *lot de produse de panificație* - cantitate de produse de panificație de același tip, cu aceeași denumire, fabricate de aceeași echipă, în cadrul aceleiași ture de producție;

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

3.35. *materie primă auxiliară pentru produsele de panificație* - materie primă utilizată pentru asigurarea indicatorilor organoleptici și fizico-chimici stabiliți pentru produsele concrete (uleiuri, zahăr, condimente, premixuri);

3.36. *materie primă de bază pentru produsele de panificație* - materie primă indispensabilă în procesul de fabricare a produselor de panificație, care include făina, produsele cerealiere, drojdiile pentru panificație, sarea alimentară iodată și apa potabilă;

3.37. *miezul produselor de panificație* - parte interioară a produselor de panificație care se formează din aluat în procesul de coacere;

3.38. *omogenitatea amestecării* - consistență a miezului produselor de panificație, caracterizată prin lipsa cocoloașelor și a urmelor de făină nefrământată;

3.39. *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;

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

- 3.41. *paste făinoase fără gluten* - paste făinoase, al căror conținut de gluten nu depășește 20 mg/kg, fabricate din materie primă care nu conține gluten;
- 3.42. *paste făinoase figurine* - paste făinoase plate sau voluminoase, cu formă compusă (figuri geometrice, litere, scoici, melci, creastă de cocoș);
- 3.43. *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;
- 3.44. *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;
- 3.45. *paste făinoase în formă de „buclă”* - paste făinoase scurte, modelate în formă de laț alungit deschis sau închis;
- 3.46. *paste făinoase în formă de „cuib”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de „ghem”, cu o adâncitură în mijloc;
- 3.47. *paste făinoase în formă de „ghem”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de sferă neregulată, obținută prin înfășurarea firelor de aluat;
- 3.48. *paste făinoase în formă de „păpușă”* - paste făinoase lungi, modelate în formă de cifra „8”;
- 3.49. *paste făinoase lungi* - paste făinoase cu lungimea de 200 mm și mai mult;
- 3.50. *paste făinoase presate* - paste făinoase modelate cu ajutorul presei pentru paste făinoase;
- 3.51. *paste făinoase scurte* - paste făinoase cu lungimea de la 15 mm până la 199 mm;
- 3.52. *paste făinoase ștanțate* - paste făinoase modelate cu ajutorul ștanței aplicate pe fâșia de aluat;
- 3.53. *paste făinoase tăiate* - paste făinoase modelate prin tăierea lor din fâșia de aluat;
- 3.54. *paste făinoase tubulare* - paste făinoase în formă de tub drept, lungi sau scurte, cu suprafața netedă sau striată, cu capetele tăiate drept sau oblic, având secțiunea transversală în formă de figuri geometrice (circulară, pătrată, triunghiulară);
- 3.55. *pâine* - produs de panificație de formă rotundă sau altă formă, în funcție de forma în care este copt, fabricat din materie primă de bază, cu sau fără adaosuri de materie primă auxiliară destinate pentru îmbunătățirea calității, copt pe vatră sau în forme, cu conținutul total al fracțiilor masice de grăsime și de zahăr în rețetă de maximum de 7,0 kg la 100 kg de făină;
- 3.56. *pene* - paste făinoase tubulare scurte, drepte, cu capetele tăiate oblic;

3.57. *pesmeți* - produse de panificație sau produse de panificație de cozonac porționate, de diverse forme, uscate în mod special pentru a deveni crocante;

3.58. *pesmeți măcinați* - produse de panificație sub formă granulară (asemănătoare grișului), obținute prin măcinarea pesmeților din pâine de făină de grâu;

3.59. *pită* - produs de panificație de formă rotundă sau ovală, plat, cu sau fără buzunar deschis în interior;

3.60. *porozitatea produselor de panificație* - volum total al porilor miezului produselor de panificație, exprimat ca procent din volumul total al miezului;

3.61. *produse de panificație* - produse alimentare coapte pe vatră sau în forme, fabricate din produse procesate (materie primă de bază pentru panificație sau din aceasta în combinație cu materie primă auxiliară pentru panificație). În această categorie se includ: pâine, chifle, produse de panificație de franzelărie, produse de panificație de cozonac, produse de panificație cu umiditate redusă, produse de panificație de covrigărie, produse de panificație din aluat foitaj, produse de panificație împletite, produse naționale de panificație, produse de panificație fără gluten;

3.62. *produse de panificație congelate* - produse de panificație obținute din aluat și conservate prin congelare la temperatura de minus 35 °C - minus 40 °C până la atingerea temperaturii de minus 18 °C în centrul produsului, destinate ulterior coacerii sau regenerării înainte de consum;

3.63. *produse de panificație de covrigărie* - produse de panificație în formă de cerc, inel oval sau rotund;

3.64. *produse de panificație de cozonac* - produse de panificație cu un conținut, conform rețetei, de zahăr și/sau de grăsime de minimum 14%, cu sau fără umplutură. În această categorie se includ: rulade, împletituri, chifle;

3.65. *produse de panificație de franzelărie* - produse de panificație de formă alungită, oval-alungită sau de altă formă, fabricate din materie primă de bază, cu sau fără adaosuri de materie auxiliară destinate îmbunătățirii calității. În această categorie se includ: chifle de franzelărie, franzele, cornuri, baghete, împletituri, a căror masă netă nu depășește 0,4 kg;

3.66. *produse de panificație din aluat foitaj* - produse fabricate pe baza aluatului foitaj, cu sau fără drojdie, din materie primă de bază sau din aceasta combinată cu materie primă auxiliară, stratificate cu grăsime vegetală sau animală. În această categorie se includ: croasante, bastonașe, urechiușe, băsmăluțe, fundițe;

3.67. *produse de panificație fără gluten* - produse de panificație fabricate din unul sau mai multe componente care nu conțin produse prelucrate din grâu, secară, orz sau variantele lor încrucișate, ori care 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 depășească 20 mg/kg;

3.68. *produse de panificație fortificate cu fier și acid folic* - produse de panificație

obținute din făină de grâu și/sau alte făinuri, fortificate cu fier și acid folic conform legislației naționale, pentru îmbunătățirea valorii nutritive și prevenirea carențelor nutriționale în rândul populației;

3.69. *produse de panificație fără gluten congelate* - produse care sunt congelate până la temperatura de minus 35 °C - minus 40 °C până la atingerea temperaturii de minus 18 °C în centrul produsului;

3.70. *produse de panificație împletite* - produse de panificație fabricate din materie primă de bază sau din aceasta combinată cu materie primă auxiliară, de formă alungită, curbă, rotundă sau liniară, din două și mai multe fitiluri împletite simplu și/sau suprapuse;

3.71. *produse de panificație cu umiditate redusă* - produse de panificație cu umiditate mai mică de 15%, care includ: pesmeți, pesmeți măcinați, bruschete, sticksuri, bețișoare;

3.72. *produse de panificație pe vatră* - produse de panificație coapte pe tăvi pe vatra cuptorului;

3.73. *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);

3.74. *ravioli* - paste făinoase cu margine dințată, pline cu diverse umpluturi, comercializate în stare proaspătă sau uscate;

3.75. *rulade* - produse de cozonac, fabricate din una sau mai multe foi de aluat de cozonac, înfășurate în formă de rulou sau împletite, cu sau fără umplutură;

3.76. *semifabricate de panificație congelate* - semifabricate de panificație supuse congelării profunde la temperatura de minus 35 °C - minus 40 °C până la atingerea temperaturii de minus 18 °C în centrul produsului, destinate coacerii înainte de consum. În această categorie se includ: aluat fraged congelat, aluat foitaj congelat cu sau fără drojdie, aluat dospit congelat, aluat întins congelat și semifabricate modelate din aceste aluaturi;

3.77. *spaghete* - paste făinoase filiforme lungi și drepte, cu capetele tăiate drept;

3.78. *sticksuri* - produse de panificație sub formă de bețișoare crocante;

3.79. *subtip de paste făinoase* - caracteristică a pastelor făinoase determinată în funcție de forma și secțiunea acestora;

3.80. *tagliatelle* - paste făinoase în formă de panglici lungi și plate, cu o lățime, în mod tradițional, de 6 mm;

3.81. *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”, „buclă”, „ghem”, „păpușă”, „cuib”;

3.82. *tip de paste făinoase* - caracteristică a pastelor făinoase determinată în funcție

de forma acestora;

3.83. *turte* - produse de panificație de formă rotundă sau ovală, plate, obținute din aluat nedospit;

3.84. *umplutură* - orice compoziție obținută din una, două sau mai multe materii prime, utilizată pentru umplerea semifabricatelor produselor de panificație înainte sau după coacere;

3.85. *urechiușe* - produse de panificație din aluat foitaj în formă de felii de ruladă dublă.

II. CLASIFICAREA

4. Produsele de panificație se clasifică după cum urmează:

4.1. în funcție de sortimentul făinii folosite la fabricare, în produse din:

4.1.1. făină de grâu integrală;

4.1.2. amestec de făină de grâu integrală și de calitate superioară;

4.1.3. amestec de făină de grâu integrală și de calitatea întâi;

4.1.4. amestec de făină de grâu integrală și de calitatea a doua;

4.1.5. amestec de făină de grâu integrală, de calitatea întâi și de calitatea a doua;

4.1.6. făină de grâu de calitatea a doua;

4.1.7. amestec de făină de grâu de calitatea a doua și întâi;

4.1.8. amestec de făină de grâu de calitatea a doua și superioară;

4.1.9. amestec de făină de grâu de calitatea a doua, întâi și superioară;

4.1.10. făină de grâu de calitatea întâi;

4.1.11. amestec de făină de grâu de calitatea întâi și superioară;

4.1.12. făină de grâu de calitate superioară;

4.1.13. făină de secară integrală;

4.1.14. făină de secară semialbă;

4.1.15. făină de secară albă;

4.1.16. amestec de făină de grâu și făină de secară;

4.2. în funcție de metoda de coacere:

4.2.1. coapte pe vatră;

4.2.2. coapte în forme;

4.3. în funcție de starea produsului:

4.3.1. proaspete;

4.3.2. congelate;

4.4. în funcție de prezența umpluturii:

4.4.1. cu umplură;

4.4.2. fără umplură.

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

5.1. în funcție de prezența umpluturii:

5.1.1. cu umplură;

5.1.2. fără umplură;

5.2. în funcție de starea produsului:

5.2.1. proaspete;

5.2.2. congelate;

5.3. în funcție de metoda de coacere:

5.3.1. coapte pe vatră;

5.3.2. coapte în forme.

6. Semifabricatele de panificație congelate se clasifică, în funcție de compoziție și de procesul tehnologic, după cum urmează:

6.1. aluat dospit congelat;

6.2. aluat foitaj congelat cu sau fără drojdie;

6.3. aluat fraged congelat;

6.4. aluat întins congelat.

7. Pastele făinoase se clasifică după cum urmează:

7.1. în funcție de sortimentul făinii de grâu folosite la fabricare:

7.1.1. paste făinoase de grupa A1 (extra) - obținute din făină de grâu tare (durum) de

calitate superioară sau de calitatea întâi;

7.1.2. paste făinoase de grupa B1 - obținute din făină de grâu moale, cu bob sticlos, de calitate superioară sau de calitatea întâi;

7.1.3. paste făinoase de grupa C1 - obținute din făină de grâu pentru panificație de calitate superioară sau de calitatea întâi, cu conținut de gluten de minimum 25%, și de calitatea minimum de grupa a doua;

7.2. în funcție de calitatea făinii utilizate la fabricare:

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

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

7.3. în funcție de aspect:

7.3.1. tubulare;

7.3.2. filiforme;

7.3.3. în formă de benzi;

7.3.4. figurine;

7.4. în funcție de lungime:

7.4.1. lungi;

7.4.2. scurte;

7.5. în funcție de metoda de fabricare:

7.5.1. tăiate;

7.5.2. presate;

7.5.3. ștanțate.

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

8.1. în funcție de metoda de fabricare:

8.1.1. tăiate;

8.1.2. presate;

8.1.3. ștanțate;

8.2. în funcție de aspect:

- 8.2.1. tubulare;
- 8.2.2. filiforme;
- 8.2.3. în formă de benzi;
- 8.2.4. figurine;
- 8.2.5. ghem;
- 8.2.6. păpușă;
- 8.2.7. cuib;
- 8.3. în funcție de lungime:
 - 8.3.1. lungi;
 - 8.3.2. scurte.

III. CERINȚE MINIME DE CALITATE

9. Siguranța și calitatea produselor sunt asigurate de către producător/importator în toate etapele lanțului alimentar. Acest obiectiv se realizează 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.

10. Producătorul este obligat să dețină 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 alin. (3) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

11. Producătorii/importatorii sunt obligați să dețină proceduri proprii de retragere de pe piață/rechemare de la consumatori a produselor de panificație și a pastelor făinoase ce nu corespund cerințelor stabilite în legislația din domeniul alimentar și să le aplice în caz de necesitate.

12. Clădirile și anexele unităților de fabricare a produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să permită amplasarea echipamentului tehnologic, astfel încât să asigure aplicarea bunelor practici de igienă pe întreg procesul tehnologic.

13. 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 destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, în Regulamentul sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, în 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 de stabilire a normelor privind cantitățile nominale ale produselor preambalate, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 907/2014.

14. Apa potabilă utilizată la fabricarea produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să corespundă parametrilor de calitate stabiliți în anexele nr. 1 și nr.2 la Legea nr.182/2019 privind calitatea apei potabile.

15. La fabricarea produselor de panificație se utilizează exclusiv sare alimentară iodată, în conformitate cu prevederile pct.23 și 24 din Regulamentul sanitar privind sarea alimentară, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 596/2011.

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

17. Încrucișarea fluxurilor tehnologice nu este permisă. Păstrarea materiei prime în secția de producere în ambalajul de transport este interzisă.

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

19. 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.

20. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să fie fabricate pe baza rețetelor și/sau a instrucțiunilor tehnologice elaborate și aprobate de către conducătorul întreprinderii.

21. Siguranța și calitatea materiei prime utilizate la fabricarea produselor de panificație și a pastelor 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.

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

23. Conținutul de contaminanți din materia primă (ingrediente) sau din produsele de panificație și din pastele 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.

24. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să corespundă criteriilor microbiologice prevăzute în anexa nr. 3.

25. Produsele de panificație fortificate cu fier și acid folic se prepară utilizând făina fortificată cu fumarat feros (30 mg/kg \pm 15%) sau cu fier elementar (60 mg/kg \pm 15%) și cu acid folic în cantitate de 1,4 mg/kg (\pm 15%), în conformitate cu Cerințele de calitate pentru făină, griș și țărâță din cereale, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 68/2009.

26. Conținutul acizilor grași trans din produsele de panificație nu trebuie să depășească 2 g la 100 g de grăsime, în conformitate cu prevederile Regulamentului sanitar privind adaosul de vitamine și minerale, precum și de anumite substanțe de alt tip în produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 899/2017.

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

27.1. pentru pâine, produse de panificație de franzelărie, produse de panificație de cozonac, chifle, produse de panificație împletite, produse naționale de panificație și produse de panificație fără gluten - temperatura de minimum 6°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;

27.2. pentru produse de panificație din aluat foitaj - temperatura de 18 \pm 5°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;

27.3. pentru produse de panificație cu umiditate redusă, produse de panificație de covrigărie și pesmeți - temperatura maximă de 25°C, umiditatea relativă a aerului de 65-75%;

27.4. pentru paste făinoase și paste făinoase fără gluten - temperatura maximă de 30°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 70%;

27.5. pentru pesmeți măcinați - temperatura maximă de 20°C, umiditatea relativă a aerului de maximum 75%;

27.6. pentru produse de panificație congelate, semifabricate de panificație congelate, aluat fraged congelat, aluat foitaj congelat cu sau fără drojdie, aluat dospit congelat și aluat întins congelat - temperatura de cel mult minus 18°C.

28. Termenul de valabilitate al produselor se stabilește de către producător conform cerințelor prevăzute în art. 13 alin. (1) și (2) din Legea nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor.

29. 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.

30. La introducerea pe piață, produsele de panificație trebuie să fie însoțite de certificatul de calitate. Fiecare operator din domeniul alimentar stabilește periodicitatea verificării indicilor de calitate, a siguranței alimentare, a formelor de prezentare, marcare și etichetare, în conformitate cu programul propriu 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 de către importator.

31. Introducerea pe piață a produselor care cad sub incidența prezentelor Cerințe, fie de producție autohtonă, fie de import, se efectuează în conformitate cu prevederile Legii nr. 306/2018 privind siguranța alimentelor și ale Legii nr. 296/2017 privind cerințele generale de igienă a produselor alimentare.

IV. CERINȚE PRIVIND MATERIALELE AUXILIARE

32. Produsele de panificație și pastele făinoase se comercializează exclusiv ambalate, cu excepția celor coapte în brutăriile amplasate în incinta unităților comerciale, care pot fi comercializate neambalate, cu respectarea prevederilor pct. 34¹ din Regulamentul sanitar pentru unitățile comerciale care practică activitate de comerț cu produse alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 206/2023.

33. 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.

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

V. CERINȚE PRIVIND AMBALAREA, ETICHETAREA

ȘI TRANSPORTAREA

35. Produsele de panificație și pastele făinoase trebuie să fie preambalate și ambalate în ambalaje care respectă cerințele Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 308/2011, ale Regulamentului sanitar privind materialele și obiectele din plastic destinate să vină în contact cu produsele alimentare, aprobat prin Hotărârea Guvernului nr. 278/2013, și ale 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.

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

37. Condițiile de ambalare pot fi specificate în contractul de livrare, cu respectarea prevederilor prezentelor Cerințe și a legislației în domeniu.

38. Etichetarea produselor de panificație și a pastelor făinoase trebuie să fie efectuată în conformitate cu prevederile art. 8 din Legea nr. 279/2017 privind informarea

consumatorului cu privire la produsele alimentare, ale Metodologiei privind calcularea valorii energetice a produselor alimentare ambalate și ale Regulamentului sanitar privind informarea consumatorului cu privire la substanțele prezente în produsele culinare nepreambalate care cauzează alergii sau intoleranțe, aprobate prin Hotărârea Guvernului nr. 84/2024.

39. Transportarea produselor de panificație și a pastelor făinoase se efectuează exclusiv cu mijloace de transport autorizate sanitar-veterinar, care să asigure păstrarea nemodificată a caracteristicilor nutritive, fizico-chimice și microbiologice, precum și protecția împotriva dăunătorilor, a degradării, a contaminării, a precipitațiilor atmosferice și a radiațiilor solare. Se interzic transportarea și depozitarea împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.

[anexa nr.1](#)

[anexa nr.2](#)

[Anexa nr.2 modificată prin RCS1293-18-69-358 din 16.12.25, MO623-625/19.12.25 pag.43; în vigoare 19.12.25]

[anexa nr.3](#)

Indicii organoleptici pentru produsele de panificație și pastele făinoase

Nr. crt.	Indicatori	Condiții de admisibilitate
1	2	3
1.	<p>Pâine, produse de panificație de franzelărie și de cozonac</p>	<p>Aspectul: Se admit crăpături ce trec pe întreaga coajă superioară în una sau câteva direcții și au lățimea de peste 1,0 cm. 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. Determinarea indicilor de calitate în produsele de panificație congelate și în produsele de panificație fără gluten congelate se efectuează după decongelare</p> <p>Forma Specifică produsului, fără deformări, cu un volum proporțional cu masa produsului și cu sortimentul de făină utilizat. Nu se admit forme aplatizate, strivite sau cu rupturi laterale, precum și umflături, ieșiri ale miezului și ale umpluturii. În produsele coapte pe vatră se admite o aplatizare neînsemnată și maximum 1-2 lipituri laterale, cu excepția produselor pentru care lipiturile sunt prevăzute în rețetă</p> <p>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; cu grosimea cojii corespunzătoare unui produs bine copt; fără crăpături mari pe partea superioară, fără lipituri, umflături, pete, zbârcituri sau alte defecte</p> <p>Culoarea De la aurie-deschis până la brună, fără arsuri, necaramelizată; corespunzătoare sortimentului și uniformă pe toată suprafața. În locurile de unire a fitilurilor la produsele împletite se admite o culoare mai deschisă; presărate sau glazurate conform rețetei</p> <p>Consistența miezului Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și de făină nefrământată; cu incluziuni conform rețetei</p> <p>Aspectul în secțiune Miez bine afănat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori fini, cu sau fără incluziuni (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale). Pentru cozonaci – pori uniformi; caracteristic unui produs bine crescut și bine copt, elastic, nu este umed la pipăit. Pentru produsele cu umplutură, umplutura trebuie să fie în straturi concentrice sau în diferite direcții; specific fiecărui sortiment</p> <p>Gustul și mirosul Plăcute, caracteristice produsului bine copt, specifice produsului, fără gust acru sau amar, fără miros străin. Pentru produsele cu umplutură – caracteristice umpluturii folosite</p> <p>Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale Nu se admit</p> <p>Consistența produselor congelate Tare</p>
2.	<p>Chifle de cozonac și de franzelărie, produse de panificație din aluat foitaj</p>	<p>Aspectul: Caracteristicile concrete ale proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de chifle de cozonac și de franzelărie, pentru produsele de panificație din aluat foitaj trebuie să fie indicate în rețetă</p>

1	2	3
	<p>Forma</p> <p>Suprafața</p> <p>Culoarea</p> <p>Consistența miezului</p> <p>Aspectul în secțiune</p> <p>Gustul și mirosul</p> <p>Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale</p> <p>Consistența produselor congelate</p>	<p>Specifică produsului, nedeformată, având maximum 1-2 lipituri laterale. Pentru chiflele fabricate la mașinile de fabricare și ambalare se admit deformări neînsemnate și tăieturi neregulate</p> <p>Lucioasă, mată, făinoasă, presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, de semințe, fulgi de cereale etc.) ori glazurată total sau parțial, uniformă sau puțin ondulată, cu creștături, înțepături sau alt desen, conform rețetei, nearsă, reliefată sau cu umplutură ieșită pe suprafață, în funcție de rețetă</p> <p>De la aurie-deschis până la brună, fără arsuri. În produsele împletite, în locurile de unire a fitilurilor se admite o culoare mai deschisă</p> <p>Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și de făină nefrământată. Pentru produsele de panificație din aluat foitaj – straturile sunt ușor separabile, legate între ele, cu sau fără umplutură, conform rețetei</p> <p>Miez elastic, cu pori fini și uniformi, caracteristic unui produs bine copt, cu straturi de miez alternând cu straturi de umplutură (pentru sortimentele cu umpluturi), fără aglomerări de făină, fără aglomerări considerabile în interiorul produsului</p> <p>Plăcute, caracteristice produsului bine copt, specifice produsului, fără gust acru sau amar, fără miros străin. Pentru produsele cu umplutură – caracteristice umpluturii folosite</p> <p>Nu se admit</p> <p>Tare</p>
3.	<p>Produse naționale de panificație</p> <p>Aspectul:</p> <p>Forma</p> <p>Suprafața</p> <p>Culoarea</p> <p>Consistența miezului: - gradul de coacere - porozitatea</p> <p>Aspectul în secțiune</p> <p>Gustul și mirosul</p> <p>Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale</p> <p>Consistența produselor congelate</p>	<p>Caracteristicile concrete ale proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de produse naționale de panificație trebuie să fie indicate în rețetă</p> <p>Ovală, alungită sau rotundă subțire, aplatizată sau altă formă, conform rețetei. Pentru blaturi de pizza – circulară, cu grosimea de la 3 mm până la 10 mm</p> <p>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 înțepături</p> <p>De la galbenă-deschis până la brună-deschis, iar în locurile umflate – brună. Pentru blatul de pizza – de la galbenă-deschis până la brună-deschis, în locurile cu umflături – brună</p> <p>Copt bine Bine dezvoltată. Pentru ciabatta – miezul aerat, umed la pipăit</p> <p>Pentru ciabatta – fără aglomerări de făină, elastic, cu pori dezvoltați, catifeleți la atingere, cu sau fără incluziuni (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale etc.), conform rețetei</p> <p>Caracteristice tipului de produs, fără gust și miros străine</p> <p>Nu se admit</p> <p>Tare</p>
4.	<p>Produse de panificație împletite</p> <p>Aspectul:</p> <p>Forma</p> <p>Suprafața</p> <p>Culoarea</p> <p>Consistența miezului</p>	<p>Caracteristicile concrete ale proprietăților organoleptice pentru fiecare tip de produse de panificație împletite trebuie să fie conforme cu cele indicate în rețetă</p> <p>Neaplatizată, împletită simplă și/sau suprapusă, din două sau mai multe fitiluri, în formă rotundă, ovală, alungită ovală, alungită, dreptunghiulară, pătrată sau altă formă, conform rețetei. Pentru produsele coapte în formă – conformă formei în care a fost coaptă. Se admit 1-2 lipituri</p> <p>Lucioasă, cu împletitura fitilurilor bine reliefată, în locurile de împletire sau de unire a fitilurilor se admit rupturi mici și crăpături mici pe suprafață. În funcție de tipul produselor și în conformitate cu rețeta și cu instrucțiunea tehnologică: - ornată cu desen în formă de spice, flori, frunze sau alt desen arbitrar; - unsă cu ou sau cu alt semifabricat pentru ornare ori fără ungere; - presărată cu diferite ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe de mac, semințe de susan, firimituri sau alt semifabricat pentru ornare sau fără presărare)</p> <p>De la galbenă-deschis până la brună, fără arsuri. În locurile desenului și de unire a fitilurilor se admite o culoare mai deschisă</p> <p>Caracteristic unui produs bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocoloașe și de făină nefrământată</p>

1	2	3
	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, fără gust acru sau amar, fără miros străin
	Incluziuni străine, scrâșnet la mestecare din cauza impurităților minerale	Nu se admit
	Consistența produselor congelate	Tare
5.	Produse de panificație de covrigărie	
	Aspectul:	
	Forma	În formă de inel rotund sau oval ori de 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 pe suprafața plată a părții situate pe tavă, pe plasă sau pe vatră
	Suprafața	Corespunzătoare produsului, fără impurități; pe partea situată pe tavă, pe plasă sau pe vatră se admit imprimări de la plasă, crăpături și umflături locale pe suprafață; pentru covrigii ambalați se admit zbârcituri neînsemnate; presărate sau glazurate, conform rețetei
	Culoarea	De la galbenă-deschis până la brună-închis. Se admite o culoare mai întunecată și fără luciu pe partea situată pe tavă, pe plasă sau pe vatră. Glazurate și presărate, conform rețetei
	Consistența miezului	Caracteristic unui produs bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, cu porozitate dezvoltată, fără urme de cocloașe și de făină nefrământată
	Aspectul în secțiune	Afânate, bine coapte, fără urme de făină nefrământată
	Frăgezime	Covrigei uscați, fragezi, ușor friabili
	Gustul și mirosul	Gust plăcut, caracteristic produselor din făină coapte și cu miros specific de aluat copt, fără mirosuri sau gusturi străine
	Numărul de produse fărâmițate și de firimituri	Pentru covrigeii uscați ambalați, cu masa de 0,2-0,5 kg, se admit 1-3 covrigei fărâmițați; pentru cei cu masa peste 0,5-1,0 kg – 3-5 covrigei fărâmițați. Pentru covrigeii ambalați, cu masa de 0,3-0,5 kg, se admit 1-2 covrigei fărâmițați; pentru cei cu masa peste 0,5-1,0 kg – 2-3 covrigei fărâmițați
6.	Produse de panificație cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare	
	Aspectul:	
	Forma	Se admit minimum două lipituri mici, suprafața plată a părții situate pe tavă, pe plasă sau pe 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 suprafață; cu suprafața netedă – o suprafață puțin zgrunțuroasă și ondulată, presărate sau glazurate, conform rețetei
	Culoarea	De la galbenă-deschis până la brună-închis. Se admite o culoare mai întunecată și fără luciu pe partea situată pe tavă, pe plasă sau pe vatră. Glazurate și presărate, conform rețetei
	Aspectul în secțiune	Afânate, bine coapte, fără urme de făină nefrământată
	Gustul și mirosul	Plăcute, caracteristice produsului, fără gust și miros străine
	Frăgezimea	Fragede, ușor friabile
	Numărul de produse fărâmițate și de firimituri	Numărul de produse fărâmițate în lăzi – maximum 10,0%, în cutii și pachete – maximum 8,0%, în pungi – maximum 10,0%; numărul de firimituri în lăzi – maximum 5,0%, în cutii și pachete – maximum 4,0%, în pungi – maximum 5,0%
	1. Caracteristicile concrete ale proprietăților organoleptice, inclusiv numărul de produse fărâmițate pentru fiecare tip de produse de sticksuri și de bețișoare, trebuie să fie indicate în rețetă. 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 cel mult 2% din masa unei lăzi și de maximum 4% din masa unui ambalaj de desfacere	
7.	Produse de panificație cu umiditate redusă: pesmeți și pesmeți măcinați	
	Aspectul:	
	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 rețetă

1	2	3		
	Culoarea	Pentru pesmeții din pâine de făină de grâu – de la galbenă-deschis până la brună-deschis; pentru pesmeții 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 funcție de materia primă utilizată. Pentru pesmeții măcinați – de la galbenă-deschis până la brună-închis		
	Cantitatea de pesmeți frânți, de coltuțe și de pesmeți cu dimensiuni micșorate	Cantitatea de pesmeți cu dimensiuni micșorate, mărginiți de coltuc, nu trebuie să depășească 10%. Cantitatea de pesmeților frânți în produsele vândute la greutate nu trebuie să depășească 7%. În pesmeții preambalați, cu masa de 0,1 kg – 1 pesmet frânt, cu masa peste 0,1 kg – 1-2 pesmeți frânți într-o unitate de ambalaj. În cazul ambalării mecanizate, se admit 2-3 pesmeți frânți într-o unitate de ambalaj. Numărul de coltuțe nu trebuie să depășească 2% la pesmeții vânduți la greutate și 1 coltuc într-o unitate de ambalaj		
	Gustul și mirosul	Caracteristicile produsului, fără gust și miros străine		
	Fragilitatea	Pesmeții trebuie să fie fragili		
	Numărul de produse fărâmițate și de firimituri	Numărul de produse fărâmițate în lăzi – maximum 10,0%, în cutii și pachete – maximum 8,0%, în pungi – maximum 10,0%; numărul de firimituri în lăzi – maximum 5,0%, în cutii și pachete – maximum 4,0%, în pungi – maximum 5,0%		
	<p>1. În pesmeți și în pesmeții măcinați nu se admit semne de mucegai, de contaminare cu dăunători ai cerealelor, incluziuni străine și impurități minerale.</p> <p>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% din masa pesmeților.</p> <p>3. Ars se consideră pesmetul cu coaja carbonizată sau cu caramelizare în așa măsură încât este condiționat un gust amar evident.</p>			
8.	Paste făinoase	Condiții de admisibilitate pentru pastele făinoase din grupa:		
		A¹	B¹	C¹
	Aspectul:			
	Forma	Corespunzătoare tipului și subtipului pastelor făinoase		
	Suprafața	Fără urme de făină. Pentru produsele modelate prin tăiere și ștanțare – cu asperități, pentru produsele modelate prin presare – netedă, fără striții. La macaroanele drepte, pene, fundiță, fidea și tăiței se admit deformări, îndoituri și curbări care nu afectează aspectul produselor și nu reduc volumul ambalajului		
	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 pastele făinoase integrale – cu nuanță brună-deschis	Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată. Pentru pastele făinoase integrale – cu nuanță brună-deschis	Uniformă, specifică calității făinii, fără urme de făină nefrământată. Pentru pastele făinoase integrale – cu nuanță brună-deschis
		Culoarea la produsele cu adaosuri – cu nuanța specifică adaosului		
	Gustul și mirosul	Caracteristicile pastelor făinoase, fără gust și miros străine		
	Starea produselor după fierbere	Produsele trebuie să fie elastice, să își păstreze 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 și ștanțare – opalescentă, cu sediment; - pentru pastele făinoase din grupa A ¹ și B ¹ – slab opalescentă, fără sediment		
9.	Paste făinoase fără gluten			
	Aspectul:			
	Forma	Corespunzătoare denumirii produsului. În macaroane, fidea și tăiței se admit îndoituri și curbări care nu afectează aspectul produselor și nu reduc volumul ambalajului		
	Culoarea	Uniformă, corespunzătoare materiei prime utilizate, fără urme de făină nefrământată. Culoarea pastelor cu adaosuri – cu nuanța specifică adaosului		
	Gustul și mirosul	Caracteristicile tipului de produs, fără gust străin		

1	2	3
	Starea produselor după fierbere	Pastele trebuie să își păstreze forma, să nu se lipească, să nu formeze conglomerate, să nu se desfacă
10.	Produse de panificație fără gluten	
	Aspectul:	Caracteristicile organoleptice pentru tipul concret de produse de panificație fără gluten trebuie să fie indicate în rețetă
	Forma	Corespunzătoare denumirii produsului
	Culoarea	Corespunzătoare produsului, de la galbenă-deschis până la maro
	Consistența miezului	Bine copt, elastic, nu este umed la pipăit, fără urme de cocloașe și de făină nefrământată
	Aspectul în secțiune	Miez bine afănat pe toată suprafața secțiunii, fără aglomerări de făină, legat structural de coajă, elastic, cu pori dezvoltăți, cu sau fără ingrediente (condimente, miez de nucă, semințe, fulgi de cereale etc.) sau incluziuni. Pentru produsele cu umplutură – pori uniformi; caracteristic unui produs bine crescut și bine copt, elastic, nu este 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 de produs, fără gust și miros străine
11.	Semifabricate de panificație congelate	
	Aspectul:	
	Forma	Corespunzătoare denumirii produsului, fără deteriorări
	Culoarea	Corespunzătoare produsului
	Consistența semifabricatului	Tare
	Mirosul	Caracteristic produsului congelat, fără miros străin
	<p>1. Caracteristicile organoleptice pentru tipul concret de semifabricate de panificație congelate trebuie să fie indicate în rețetă.</p> <p>2. Indicii de calitate în semifabricatele de panificație congelate se determină după decongelarea și coacerea ulterioară</p>	

Indicii fizico-chimici pentru produsele de panificație și pastele făinoase

1. Pâine, produse de panificație de franzelărie și de cozonac

Indicatori	Condiții de admisibilitate pentru:										
	pâine și produse de panificație de franzelărie din făină de grâu				pâine din făină de secară și amestec de făină de secară și grâu				pâine și produse de panificație de franzelărie fără gluten	produse de panificație 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
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	19,0-65,0	24,0-39,0	30,0-39,0
Aciditatea, grade	2,0-8,0	max. 5,0	max. 4,0	max. 3,5	5,5-13,0	5,5-12,0	6,0-11,0	4,0-12,0	0,2-10,0	max.3,0	max.4,0
Porozitatea miezului, %, minimum	51,0	60,0	62,0	65,0	44,0	44,0	50,0	46,0	50,0	-	-
Conținutul de gluten, mg/kg, maximum	-	-	-	-	-	-	-	-	20,0	-	-
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

1. Indicatorii fizico-chimici concreți pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabiliți în rețetă.
2. Frațiile masice de zahăr și de grăsime la pâinea și produsele de panificație de franzelărie din făină de grâu se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg de făină.
3. Conform rețetei, conținutul total de zahăr și/sau de grăsime în produsele de panificație de cozonac trebuie să fie de minimum 14 kg la 100 kg de făină.
4. Se admite abaterea în plus a fracției masice de zahăr și de grăsime.
5. Se admite normarea porozității miezului în produse mai mari 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.
7. Se admite majorarea acidității cu 0,5 grade la produsele de panificație de cozonac fabricate cu utilizarea făinii de grâu de calitate superioară și cu 1,0 grad la produsele de panificație de cozonac fabricate cu utilizarea făinii de grâu de calitate întâi, contrar normelor fixate în produsele fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecului de drojdii comprimate și lichide, a maielelor acido-lactice 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 la produsele de panificație 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 panificație 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, fracțiile masice de zahăr nu se determină.
12. Frația 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 pe lună.
14. Frațiile masice de grăsime și de zahăr se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe trimestru.
15. Se admite fabricarea pâinii și a produselor de panificație de franzelărie cu diverse incluziuni: tărâțe de grâu, boabe de grâu, făină din alte cereale, nuci, semințe, măsline, fructe uscate etc.
16. Indicii de calitate în pâine, în produsele de panificație de franzelărie și de cozonac congelate se determină după decongelarea lor.
17. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului

2. Chifle de cozonac și de franzelărie, produse de panificație din aluat foitaj

Indicatori	Condiții de admisibilitate pentru:			
	chifle din făină de grâu		produse de panificație din aluat foitaj	
	calitatea superioară	calitatea întâi	cu drojdie	fără drojdie
Fracția masică de umiditate, %	26,0-45,5	30,0-44,0	max. 39,0	max. 12,0
Aciditatea, grade, maximum	3,5	4,0	3,0	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		-	-
<ol style="list-style-type: none"> 1. Frația masică de umiditate pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabilită în rețetă. 2. Frația masică de zahăr în chifle și în produsele de panificație din aluat foitaj cu drojdie se normează în cazul în care conținutul lui conform rețetei de fabricare este mai mare decât 2,0 kg la 100 kg de făină. 3. Conform rețetei, în chifle, suma totală de zahăr și/sau de grăsime trebuie să fie mai mică de 14 kg la 100 kg de făină. 4. Pentru chiflele de cozonac se admite abaterea în plus a fracției masice de zahăr și de grăsime. 5. Se admite normarea porozității miezului (maximum 65%) 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 drojdie comprimate și lichide, a maielelor acido-lactice sau cu adaos de produse lactate acidulate. 7. La chiflele de cozonac și la produsele de panificație din aluat foitaj 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 pe lună. 10. Frațiile masice de zahăr, de grăsime și de umplutură se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe trimestru. 11. Indicii de calitate în chiflele de cozonac și de franzelărie, în produsele de panificație din aluat foitaj congelate se determină după decongelarea lor 				

3. Produse naționale de panificație

Indicatori	Condiții de admisibilitate pentru:				
	lavaș	blat pentru pizza	lipie	pită	produse naționale de panificație fără gluten
Fracția masică de umiditate, %, maximum	43,0	32,0	42,0	42,0	43,0
Aciditatea, grade, maximum	2,5	3,0	3,0	3,0	3,0
Conținutul de gluten, mg/kg, maximum	-	-	-	-	20,0
<ol style="list-style-type: none"> 1. Frația masică de umiditate și aciditatea se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului. 2. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului. 3. Indicii de calitate în produsele naționale de panificație congelate se determină după decongelarea lor 					

4. Produse de panificație împletite

Indicatori	Condiții de admisibilitate pentru:				
	produse de panificație 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
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, maximum	3,5	4,0	4,0	5,0	5,0
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanță uscată, %, maximum	25,0	25,0	25,0	25,0	25,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanță uscată, %, maximum	20,0	20,0	20,0	20,0	20,0
<p>1. Fracția masică de umiditate pentru fiecare tip de produse trebuie să fie stabilită în rețetă.</p> <p>2. Frațiile masice de zahăr și de grăsime la produsele de panificație împletite din făină de grâu se normează în conținutul acestora conform rețetei de fabricație și constituie minimum 2,0 kg la 100 kg de făină.</p> <p>3. Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și de grăsime a produselor de panificație împletite nu trebuie să depășească: – 1,0% pentru fracția masică de zahăr; – 0,5% pentru fracția masică de grăsime.</p> <p>4. Se admite abaterea în plus pentru fracțiile masice de zahăr și de grăsime.</p> <p>5. Se admite mărirea acidității stabilite în rețetă cu 1,0 grad pentru produsele fabricate cu utilizarea drojdiilor lichide, a amestecului de drojzii comprimate și lichide, a maelelor acido-lactice sau cu adaos de produse lactate acidulate.</p> <p>6. Fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.</p> <p>7. Aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe lună.</p> <p>8. Frațiile masice de zahăr și de grăsime se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe trimestru.</p> <p>9. Indicii de calitate în produsele de panificație împletite congelate se determină după decongelarea lor</p>					

5. Produse de panificație de covrigărie

Indicatori	Condiții de admisibilitate pentru:				
	covrigi uscați	covrigi	covrigi	alte produse de covrigărie	produse de panificație de covrigărie fără gluten
Umiditatea, %, maximum	13,0	19,0	27,0	27,0	30,0
Aciditatea, grade, maximum	3,0	3,0	3,5	3,5	3,5
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	20,0	20,0	10,0	20,0	20,0
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	15,0	15,0	5,0	15,0	15,0
Coeficientul de umflare, minimum	2,5	2,0	-	-	-
Conținutul de gluten, mg/kg, maximum	-	-	-	-	20,0
<p>Scărșnet la mestecare din cauza impurităților minerale și incluziuni străine</p> <p style="text-align: right;">Nu se admit</p> <p>1. Indicatorii fizico-chimici concreți și valorile-limită ale acestora pentru fiecare tip de produse de panificație de covrigărie trebuie să fie stabiliți în rețetă.</p> <p>2. Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și de grăsime a produselor de panificație de covrigărie nu trebuie să depășească: – 1,0% pentru fracția masică de zahăr; – 0,5% pentru fracția masică de grăsime.</p> <p>3. Se admite abaterea în plus pentru fracțiile masice de zahăr și de grăsime.</p> <p>4. Fracția masică de umiditate și aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe lună.</p> <p>5. Coeficientul de umflare, fracțiile masice de zahăr și de grăsime se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe trimestru.</p> <p>6. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului</p>					

6. Produse de panificație cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare

Indicatori	Condiții de admisibilitate pentru:		
	sticksuri	bețișoare	produse cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare fără gluten
Umiditatea, %, maximum	12,0	12,0	15,0
Aciditatea, grade, maximum	12,0	2,5	2,5
Conținutul de gluten, mg/kg, maximum	-	-	20,0
Fracția masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	20,0	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0	
Fracția masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, %, maximum	15,0	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5	
Scrășnet la mestecare din cauza impurităților minerale și incluziuni străine	Nu se admit		

1. Indicatorii fizico-chimici concreți și valorile-limită ale acestora pentru fiecare tip de produse de panificație cu umiditate redusă: sticksuri și bețișoare trebuie să fie stabiliți în rețetă.
2. Abaterea în minus a fracției masice de zahăr și de grăsime a produselor de panificație 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 fracțiile masice de zahăr și de grăsime.
4. Fracția masică de umiditate și aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe lună.
5. Coeficientul de umflare, fracțiile masice de zahăr și de grăsime se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe trimestru.
6. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului

7. Pesmeți și pesmeți măcinați

Indicatorii	Condiții de admisibilitate pentru:					
	pesmeți din pâine de:			pesmeți de cozonac	pesmeți măcinați	pesmeți fără gluten
	făină de grâu	amestec de făină de grâu și de secară	făină de secară			
Fracția masică de umiditate, %, maximum	12,0	12,0	12,0	10,0	10,0	12,0
Aciditatea, grade, maximum	5,0	17,0	20,0	4,0	9,0	20,0
Capacitatea de umflare, minute, maximum	3	10	15	2	-	15
Conținutul de gluten, mg/kg, maximum	-	-	-	-	-	20,0
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	-	-
Finetea de măcinare, restul pe sita din plasă de sârmă, % maximum:						
– nr. 1, 2	-	-	-	-	5,0	-
– nr. 095	-	-	-	-	8,0	-
Impurități metalomagnetice, mg/1 kg pesmeți măcinați:						
– cu dimensiunea particulelor izolate în măsură liniară de maximum 0,3 mm					3,0	
Impurificări și infestări cu dăunători ai cerealelor					Nu se admit	

1. Normele fracțiilor masice de zahăr și de grăsime în pesmeți se stabilesc în cazul conținutului de zahăr sau de grăsime în rețetă peste 2 kg la 100 kg de făină.
2. Frația masică de grăsime, exprimată în substanțe uscate, trebuie să corespundă valorii stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5%.
3. Frația masică de zahăr, exprimată în substanțe uscate, trebuie să corespundă valorii stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 1,0%.
4. Frația masică de umiditate și aciditatea se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe lună.
5. Coeficientul de umflare, fracțiile masice de zahăr și de grăsime se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe trimestru.
6. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului

8. Paste făinoase

Indicatori	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, germeți 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
– de la 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 desfăcere	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 deformatate, %, maximum a) ambalaj de desfăcere:						
– 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 firimituri, %, maximum pentru pastele făinoase în: a) ambalaj de desfăcere:						

1	2	3	4	5	6	7
– 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, lasagna, ravioli, cannelloni, gnocchi	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, lasagna, ravioli, cannelloni, gnocchi	10,0	10,0	11,0	12,0	15,0	20,0
Conținutul de produse scurte în pastele făinoase lungi, %, maximum:						
– pentru macaroane	5,0					
– pentru tăiței, fidea, ravioli, cannelloni, 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					
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					
– de la 7,0 și mai mult	6,0.					
2. La pastele făinoase cu adaosuri se admit creșterea conținutului de firimituri și spărturi cu 2%.						
3. Spărturi se consideră:						
– pastele făinoase 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. Firimituri se consideră:						
– pastele făinoase cu lungimea sub 10 mm;						
– fragmentele de paste făinoase figurine, indiferent de dimensiunile lor.						
5. Produse deformate se consideră:						
– pastele făinoase cu forma necaracteristică tipului, subtipului și categoriei respective, deformate complet sau parțial;						
– pastele făinoase 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, deformate și cu firimituri nu trebuie să depășească 20%.						
8. Raportul dintre umplutură și semifabricat pentru produsele lasagna, ravioli, cannelloni, 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 deformate, fracția masică de firimituri, 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 pe trimestru						

9. Paste făinoase fără gluten

Indicatori	Condiții de admisibilitate
Umiditatea produselor, %, maximum	13,0
Aciditatea, grade, maximum, pentru paste cu adaos de:	
– produse de tomate	10,0
– produse lactate, produse de soia	5,0
– pentru celelalte	4,0
Conținutul de gluten, mg/kg, maximum	20,0
Păstrarea formei, %, minimum	80,0
Impurități metalomagnetice, mg la 1 kg produs, maximum	3,0
	Cu mărimea unor particule aparte maximum 0,3mm în măsura liniară maximă
Infestări cu dăunători ai produselor cerealiere	Nu se admit
<p>1. Indicii organoleptici și fracția masică de umiditate se determină în fiecare lot și la cererea beneficiarului.</p> <p>2. Aciditatea, păstrarea formei, impuritățile metalomagnetice și infestarea cu dăunători de hambar se determină la cererea beneficiarului, dar nu mai rar de o dată pe trimestru.</p> <p>3. Conținutul de gluten se determină la cererea beneficiarului</p>	

10. Semifabricate de panificație congelate

Indicatori	Condiții de admisibilitate pentru produse de panificație fabricate din semifabricate de panificație congelate
Umiditatea miezului, %, maximum	50,0
Aciditatea miezului, grade, maximum	4,0
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, %	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 0,5. Nu se admite normarea în produsele de panificație din aluat foitaj
Fracția masică de umplutură, din masa produsului, %, minimum	Conform valorii calculate stabilite în rețetă, cu abatere în minus de maximum 2,0
<p>1. Frațiile masice de zahăr și de 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 de făină.</p> <p>2. Se admite normarea porozității miezului (maximum 65%) în produse mai mari de 200 g.</p> <p>3. Indicii fizico-chimici pentru semifabricatele de panificație congelate se determină pe produsele de panificație realizate din aceste semifabricate congelate</p>	

Criteriile microbiologice pentru produsele de panificație și pastele făinoase

Nr. crt.	Categorია de produse de panificație	Microorganisme	Plan de prelevare probe		Limite		Metoda analitică de referință	Etapa de aplicare	Acțiunea în cazul rezultatelor nesatisfăcătoare
			n	c	m	M			
1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
1.	Produse de panificație	Drojii și mucegaiuri	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	SM SR ISO 21527-1:2014 sau SM SR ISO 21527-2:2014, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
2.	Produse de panificație cu umpluturi	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	1 cfu/g	5 cfu/g	SM EN ISO 21528-1:2017, cu modificările ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație și la etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
		Drojii și mucegaiuri	5	2	10 cfu/g	100 cfu/g	SM SR ISO 21527-1:2014 sau SM SR ISO 21527-2:2014, cu modificările ulterioare	Sfârșitul procesului de fabricație și la etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
3.	Semifabricate de panificație congelate	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	0	10 cfu/g	100 cfu/g	SM EN ISO 21528-1:2017, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
		Stafilococ coagulazo-pozitiv	5	2	100	10 000	SM EN ISO 6888-1:2020/A1:2024 sau SM EN ISO 6888-2:202, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
4.	Paste făinoase (inclusiv cu umpluturi)	<i>Enterobacteriaceae</i>	5	2	1 cfu/g sau ml	5 cfu/g sau ml	SM EN ISO 21528-1:2017, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
		Drojii și mucegaiuri			100 cfu/g	500 cfu/g	SM SR ISO 21527-1:2014 sau SM SR ISO 21527-2:2014, cu modificările ulterioare	La etapa de comercializare	Ameliorarea igienei producției, respectarea temperaturii, umidității în timpul transportării și a depozitării
<p>1. Determinarea drojdiilor nu se efectuează pentru produsele de panificație fabricate din aluat cu drojii.</p> <p>2. Criteriile microbiologice prevăzute se aplică pentru produsele de panificație și pastele făinoase fabricate pe teritoriul național.</p> <p>3. Criteriile microbiologice și de igienă prevăzute în anexă sunt orientative pentru operatorii din sectorul alimentar și pot fi utilizate la verificarea funcționării corecte a procedurilor lor bazate pe principiile privind analiza riscurilor și punctele critice de control</p>									