



HOTĂRÎRE
cu privire la aprobarea Reglementării tehnice
„Făina, grișul și tărița de cereale”

nr. 68 din 29.01.2009

Monitorul Oficial nr.23-26/107 din 06.02.2009

* * *

În conformitate cu prevederile [Legii nr.420-XVI din 22 decembrie 2006](#) privind activitatea de reglementare tehnică (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2007, nr.36-38, art.141), cu modificările și completările ulterioare, [Legii nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2004, nr.83-87, art.431), [Legii nr.105-XV din 13 martie 2003](#) privind protecția consumatorilor (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2003, nr.126-131, art.507), cu modificările și completările ulterioare, [Legii nr.10-XVI din 3 februarie 2009](#) privind supravegherea de stat a sănătății publice (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2009, nr.67, art.183), cu modificările și completările ulterioare, Guvernul

HOTĂRĂȘTE:

[Clauza de emiterie modificată prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

1. Se aprobă Reglementarea tehnică „Făina, grișul și tărița de cereale” (se anexează).
2. Din Nomenclatorul produselor din domeniul reglementat, supuse certificării conformității obligatorii, aprobat prin [Hotărîrea Guvernului nr.1469 din 30 decembrie 2004](#) (Monitorul Oficial al Republicii Moldova, 2005, nr.1-4, art.14), cu modificările și completările ulterioare, se exclud pozițiile tarifare cu numerele de ordine 10, 11, iar din poziția tarifară cu numărul de ordine 12 se exclude cuvîntul „grișuri”.
3. Controlul asupra executării prezentei hotărîri se pune în sarcina Agenției Naționale pentru Siguranța Alimentelor și Ministerului Sănătății.

[Pct.3 modificat prin [Hot.Guv. nr.513 din 02.07.2014](#), în vigoare 04.07.2014]

4. Prezenta hotărîre intră în vigoare la 10 luni din data publicării în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

PRIM-MINISTRU

Zinaida GRECEANÎ

Contrasemnează:

Prim-viceprim-ministru,

ministrul economiei și comerțului

Igor Dodon

Ministrul agriculturii

și industriei alimentare

Anatolie Gorodenco

Ministrul sănătății

Larisa Catrinici

Chișinău, 29 ianuarie 2009.

Nr.68.

REGLEMENTAREA TEHNICĂ „Făina, grișul și tărița de cereale”

Prezenta Reglementare tehnică creează cadrul necesar aplicării următoarelor documente normative ale Comisiei Codex Alimentarius: Codex Stan 152-1985 privind făina de grîu, Codex Stan 178-1991 privind făina de grîu durum, Codex Stan 154-1985 privind făina de porumb integral, Codex Stan 155-1985 privind făina de porumb degerminat, Codex Stan 170-1989 privind făina de mei, Codex Stan 173-1989 privind făina de sorg.

I. DOMENIUL DE APLICARE

1. Reglementarea tehnică „Făina, grișul și tărița de cereale” (în continuare – Reglementare tehnică) stabilește cerințele esențiale față de produsele cerealiere pentru consumul uman, provenite atât din producția internă, cît și din import, în ceea ce privește siguranța și calitatea acestora, condițiile de comercializare și utilizare a lor.

2. Prezenta Reglementare tehnică se aplică făinii, grișului și tăriței de cereale (în continuare – produse cerealiere) destinate utilizării în industria alimentară și comercializării în rețeaua de comerț.

3. Prezenta Reglementare tehnică nu se aplică:

1) produselor fabricate în gospodării individuale pentru consum propriu;

[Subpct.2) exclus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

3) făinii de grîu destinate utilizării ca ingredient la fabricarea berii sau la fabricarea amidonului și/sau glutenului;

4) făinii de grîu destinate utilizării industriale nealimentare.

[Subpct.5) exclus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

4. Prezenta Reglementare tehnică stabilește cerințe pentru grupele de produse enumerate în următorul tabel.

Poziția tarifară din Nomenclatorul mărfurilor al Republicii Moldova	Denumirea mărfii
1101 00	Făină de grîu sau meslin
	1) făină de grîu:
1101 00 11	a) de grîu dur:
1101 00 111	fortificată cu fier și acid folic
1101 00 119	altele
1101 00 15	b) de grîu comun și alac:
1101 00 151	fortificată cu fier și acid folic
1101 00 159	altele
1101 00 900	2) făină de meslin

[Pct.4 modificat prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

5. Prezenta Reglementare tehnică stabilește cerințe față de făinuri de grîu, de porumb, de mei, de sorg, de secară, de ovăz, precum și făinuri din alte tipuri de semințe cerealiere.

II. TERMINOLOGIE

6. În sensul prezentei Reglementări tehnice, termenii utilizați se definesc după cum urmează:

1) făinuri:

[Subpct.a) abrogat prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

b) făină de grâu – produs din boabe de grâu moale, de grâu tare (durum) sau din amestec de grâu moale cu adaos de maximum 20% grâu tare, obținut prin procedee de mărunțire sau măcinare, în care tărîța și germenii sînt parțial eliminate, iar restul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător;

c) făină de grâu durum – produs obținut prin măcinare, din grâu Triticum durum Desf., la care tărîțele și germenii se îndepărtează, iar endospermul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător;

d) făină de secară – produs obținut prin măcinarea boabelor de secară pînă la gradul de mărunțire corespunzător;

e) făină de porumb din boabe integrale măcinate grosier – produs din semințe integrale, mature de porumb, obținut prin măcinare pînă la gradul de mărunțire corespunzător;

f) făină de porumb din boabe cu germenii îndepărtați – produs obținut prin măcinare din semințe integrale, mature de porumb, la care tărîțele și germenii se îndepărtează, iar restul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător;

g) făină de mei – produs din boabe de mei, obținut prin măcinare, în procesul căreia germenii, în mare parte, sînt eliminați, iar endospermul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător;

h) făină de sorg – produs din boabe de sorg, obținut prin măcinare, în procesul căreia este eliminată tărîța, o mare parte de germenii este scoasă, iar endospermul se macină pînă la gradul de mărunțire corespunzător;

i) făină de ovăz – produs din boabe de ovăz, obținut prin măcinare cu curățarea și separarea învelișului grînelor;

j) meslin – produs obținut prin măcinarea amestecului de boabe de grâu și secară în proporție de 70:30% sau în proporție de 40:60%;

k) făină de grâu și făină de grâu durum fortificată – făină de grâu și făină de grâu durum, în care, în scopuri de sănătate publică, pentru prevenirea afecțiunilor determinate de deficiența de fier și acid folic s-au adăugat fier și acid folic sub formele de compuși ai fierului și acidului folic, prevăzute în prezenta Reglementare tehnică;

2) griș – produs obținut din boabe de grâu măcinate în formă de granule mici;

3) tărîță – produs secundar obținut la fabricarea făinurilor.

[Pct.6 modificat prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

III. CERINȚE ESENȚIALE

7. Metodele și procesele de producere, ambalare, depozitare, transportare și desfacere a făinii de grâu și a făinii de grâu durum se organizează și se desfășoară în condițiile excluderii riscului de contaminare, de depreciere a calității, evitării pierderii conținutului de fier și acid folic și menținerii normelor de igienă a produselor alimentare pe tot circuitul făinii fortificate.

[Pct.7 în redacția [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

7¹. Făina de grâu și făina de grâu durum, produse local sau importate, destinate utilizării în industria alimentară, inclusiv în întreprinderile de panificație, patiserie și în alte întreprinderi din industria alimentară, care utilizează făina ca ingredient alimentar, precum și făina utilizată în întreprinderile de alimentație publică, inclusiv din instituțiile de educație și învățămînt, sînt fortificate cu fier și acid folic în conformitate cu termenii specificați în pct.4 din [Hotărîrea Guvernului nr.171 din 19 martie 2012](#) "Cu privire la aprobarea unor măsuri de reducere a afecțiunilor determinate de deficiența de fier și acid folic pînă în anul 2017.

Începînd cu 1 ianuarie 2015 toată făina de grâu și făina de grâu durum, produse local sau importate,

destinate utilizării în industria alimentară și în întreprinderile de alimentație publică se fortifică cu fier și acid folic în condițiile prezentei Reglementări tehnice.

[Pct.7¹ introdus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

7². Pentru a fortifica făina, în calitate de compuși ai fierului și acidului folic, în făina de grâu și în făina de grâu durum se adăugă, respectiv, fumarat feros ($C_4H_2FeO_4$) sau fier elementar (carbonil + electrolitic + hidrogen redus) și acid folic (acid pteroil monoglutamic).

[Pct.7² introdus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

7³. Cantitatea de fier în făina de grâu și în făina de grâu durum fortificată, destinată utilizării în industria alimentară și/sau alimentația publică, pentru acoperirea necesităților nutriționale naționale de fier va fi de:

30 mg de fier per kilogram de făină ($\pm 15\%$), în cazul utilizării ca substanță fortifiantă a fumaratului feros;

60 mg de fier per kilogram de făină ($\pm 15\%$), în cazul utilizării fierului elementar.

[Pct.7³ introdus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

7⁴. Cantitatea de acid folic în făina de grâu și în făina de grâu durum fortificată, destinată utilizării în industria alimentară și/sau alimentația publică, va fi de 1,4 mg de acid folic per kilogram de făină ($\pm 15\%$).

[Pct.7⁴ introdus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

8. Calitatea și siguranța alimentară presupun asigurarea respectării și conformării cu cerințele prescrise, inclusiv de igiena alimentară, pe parcursul întregului proces de producție, de la materia primă până la consumator.

9. Producătorii trebuie să asigure păstrarea înregistrărilor minimum cinci ani, pentru a permite trasabilitatea materiilor prime utilizate, tehnologiilor de producere, furnizorilor de materii prime, loturilor și tipurilor de produse, și, după caz, a oferi dovezi documentare privind respectarea cerințelor stipulate în prezenta Reglementare tehnică.

10. Materiile prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere se achiziționează numai în baza actelor în formă scrisă, care confirmă originea, calitatea și siguranța alimentară.

Materiile prime utilizate la fabricarea produselor cerealiere trebuie să corespundă cerințelor Reglementării tehnice „Grâul, orzul, ovăzul, secara, porumbul și sorgul alimentar”.

[Pct.11 exclus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

12. Se admite în scopuri tehnologice îmbunătățirea calității făinei de grâu cu amelioratori ai produselor de panificație, inclusiv: gluten de grâu, malțuri obținute din grâu, secară sau orz, făină de soia și făinuri din leguminoase, conform normelor stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

[Pct.12 modificat prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

13. Produsele cerealiere și orice ingrediente utilizate în componența acestora trebuie să fie inofensive și să fie destinate consumului uman.

14. Produsele cerealiere destinate consumului uman trebuie să posede caracteristicile organoleptice prevăzute în anexa nr.1.

Caracteristicile fizico-chimice ale produselor cerealiere trebuie să corespundă cerințelor prevăzute în anexa nr.2.

15. La fabricarea și comercializarea produselor cerealiere trebuie să se respecte cantitățile maxim admisibile de elemente toxice, reziduuri de pesticide, micotoxine, radionuclizi și cerințele microbiologice stabilite de organul central de specialitate al administrației publice în domeniul ocrotirii sănătății.

16. Produsele cerealiere destinate consumului uman trebuie să fie etichetate în conformitate cu

[Legea nr.279/2017](#) privind informarea consumatorului cu privire la produsele alimentare.

[Pct.16 modificat prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

16¹. Denumirile sub care sînt comercializate făina de grîu și făina de grîu durum fortificată sînt “făină de grîu fortificată cu fier și acid folic” și “făină de grîu durum fortificată cu fier și acid folic”.

[Pct.16¹ introdus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

16². Pe etichetele făinii de grîu și făinii de grîu durum fortificate cu fier și acid folic se aplică următoarele mențiuni suplimentare:

- a) denumirea compușilor de fier și acid folic utilizați pentru fortificare;
- b) conținutul de fier și de acid folic per kilogram de făină, exprimat în mg/kg și înscris în același câmp de vedere cu denumirea produsului;

[Lit.c) pct.16² abrogată prin [Hot.Guv. nr.956 din 03.10.2018](#), în vigoare 02.11.2018]

[Pct.16² introdus prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

17. Produsele cerealiere trebuie să fie ambalate și transportate în ambalaje care să păstreze calitatea și să asigure inofensivitatea produsului.

Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și destinate scopului pentru care sînt folosite. Ambalajele nu trebuie să permită migrarea componentelor cu potențial toxic, să atribuie produsului mirosuri sau gusturi străine.

În cazul în care produsele cerealiere sînt ambalate în saci, aceștia trebuie să fie curați, rezistenți, bine cusuți sau închiși ermetic.

18. Nu se admite comercializarea cu amănuntul a făinii infectate cu spori de *Bacillus subtilis* (*B. mezentericus*), microorganisme nepatogene care provoacă „boala întinderii”.

Făina de grîu pentru panificație fabricată în perioada mai–septembrie nu trebuie să fie infectată cu bacilul mezenteric.

19. Pentru prevenirea infectării făinii cu bacilul mezenteric și apariției „bolii întinderii” este necesară stricta respectare a regimului tehnologic și sanitar de păstrare, procesare și comercializare a grînelor, făinii și produselor fabricate în baza lor, precum și organizarea controlului de laborator.

20. Nu se admite transportarea și depozitarea produselor cerealiere împreună cu produse nealimentare sau cu produse cu miros specific.

Depozitarea produselor finite se face în încăperi curate și igienice, uscate, bine aerisite, neinfestate cu dăunători ai cerealelor.

Materiile prime și producția finită trebuie să fie depozitate și păstrate în condiții care să prevină orice fel de contaminare sau deteriorare. Făina se păstrează la umiditatea relativă a aerului de maximum 70%. Termenul de valabilitate a produselor cerealiere se stabilește de către producător în conformitate cu [Legea nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare și se indică pe eticheta produsului.

[Pct.20 modificat prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

21. Verificarea calității produselor cerealiere se efectuează în corespundere cu prevederile [Legii nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare și alte acte normative în vigoare.

Prelevarea probelor și determinarea caracteristicilor de calitate, siguranță alimentară se efectuează în conformitate cu regulile și metodele de analiză stabilite de standardele naționale.

Lista standardelor naționale privind aplicarea metodelor de prelevare a probelor și a metodelor de încercări se aprobă de autoritatea de reglementare în domeniul produselor alimentare și se publică în Monitorul Oficial al Republicii Moldova.

22. Produsele cerealiere, inclusiv cele importate, pot fi plasate pe piață doar dacă corespund cerințelor prescrise în prezenta Reglementare tehnică, iar condițiile de comercializare pe piață corespund [Legii nr.78-XV din 18 martie 2004](#) privind produsele alimentare.

Produsele cerealiere neconforme prezentelor cerințe nu pot fi plasate pe piața de desfacere pentru consumul uman.

Conformitatea produselor cerealiere se asigură de către producător/importator.

23. La plasarea pe piață produsele cerealiere trebuie să fie însoțite de avizul sanitar eliberat conform [Legii nr.10-XVI din 3 februarie 2009](#) privind supravegherea de stat a sănătății publice și conform [Hotărârii Guvernului nr.384 din 12 mai 2010](#) “Cu privire la Serviciul de Supraveghere de Stat a Sănătății Publice.

[Pct.23 în redacția [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

[Pct.23 modificat prin [Hot.Guv. nr.51 din 16.01.2013](#), în vigoare 22.01.2013]

24. Conformitatea cu prevederile prezentei Reglementări tehnice poate fi asigurată prin utilizarea standardelor conexe.

Anexa nr.1
la Reglementarea tehnică
„Făina, grișul și țărîța de cereale”

Caracteristicile organoleptice ale făinurilor

Tabelul nr.1.1

Caracteristicile organoleptice ale făinurilor

Caracteristici	Limite admisibile pentru făinuri
Gust	Caracteristic făinurilor, fără gust străin, amar sau acru. Pentru făina de ovăz se admite un gust specific slab amar
Miros	Caracteristic făinurilor, fără miros străin, de mucegai sau închis
Culoare	Făină de grâu pentru panificație: grișată – albă sau crem cu nuanță gălbuie; de calitate superioară – albă sau cu nuanță crem; de calitate întâi – albă sau albă cu nuanță gălbuie; de calitate a doua – albă cu nuanță gălbuie sau cenușie; integrală – albă cu nuanță gălbuie sau cenușie, cu particule vizibile de țărîțe Făină de grâu pentru paste făinoase: a) de grâu moale: de calitate superioară – albă cu nuanță gălbuie; de calitate întâi – albă cu nuanță crem; b) de grâu tare (durum): de calitate superioară – crem cu nuanță gălbuie; de calitate întâi – crem-deschis Făină de secară: albă – albă cu nuanță crem sau cenușie; semialbă – alb-cenușie sau crem-cenușie cu particule de țărîțe; integrală – cenușie cu particule de țărîțe Făină de porumb – albă sau galbenă Meslin – alb-cenușie cu particule vizibile de țărîțe Făină de ovăz – gri-cafenie Făinurile din celelalte tipuri de boabe – caracteristica făinurilor de boabe utilizate
Impurități minerale	Fără scrîșnet la masticție

Caracteristicile organoleptice ale tărițelor

Tabelul nr.1.2

Caracteristici	Condiții de admisibilitate pentru tărițe de	
	grâu	secară
Gust	Caracteristic tărițelor, fără gust amar, acru sau alte gusturi străine	
Miros	Caracteristic tărițelor, fără miros de mucegai, rînced sau alt miros străin	
Aspect, culoare	Roșie-gălbuie cu nuanță cenușie	Cenușie cu nuanță brună sau verzuie

Tabelul nr.1.3

Caracteristicile organoleptice ale grișului

Caracteristici	Caracteristicile mărcilor		
	M	MT	T
Aspect, culoare	Predomină granule făinoase netransparente de culoare albă sau crem	Predomină granule făinoase netransparente de culoare albă, cu prezența granulelor semitransparente cu muchii crem sau galbene	Granule semitransparente cu muchii crem sau gălbui
Gust	Fără gust amar, acru sau alte gusturi străine		
Miros	Fără miros închis, de mucegai sau alte mirosuri străine		
Impurități minerale	Fără scrîșnet la masticăție		

Note:

M – griș produs din grâu moale;

MT – griș produs din grâu moale cu adaos de pînă la 20% grâu tare (durum);

T – griș produs din grâu tare (durum).

[Anexa nr.1 modificată prin [Hot.Guv. nr.893 din 12.11.2013](#), în vigoare 22.11.2013]

Anexa nr.2
la Reglementarea tehnică
„Făina, grișul și tărița de cereale”

Caracteristicile fizico-chimice ale făinii de grâu, de secară, de porumb

Tabelul nr.2.1

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate pentru făina													
	de grâu pentru panificație de calitate					de grâu pentru paste făinoase de calitate				de secară			de porumb	
						superioară		întii						
	gri-	supe-	întii	a	inte-	din	din	din	din	albă	semi-	inte-	fină	obiș-

(sau) masa de max. 0,4 mg, max.															
- cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit	nu se admit

Note:

- umiditatea făinii de grâu, destinate pentru depozitare îndelungată, nu trebuie să depășească 14,5%;
- conținutul de cenușă în făina de grâu dietetică variază între 1,41% și 2,2%;
- coeficientul de recalcul la proteină pentru făina de grâu ($N \times 5,7$), pentru făina de porumb ($N \times 6,25$);
- făina pentru producerea pastelor făinoase se obține la măcinarea grâului de tip II sau tip IV cu sticlozitate înaltă;
- se admite determinarea caracteristicii „gradul de alb” al făinei de grâu în locul caracteristicii „cenușă” în funcție de dotarea cu aparataj de laborator a întreprinderii. În caz de divergență între furnizor și consumator, metoda de determinare a calității făinii prin determinarea conținutului de cenușă se stabilește prin metoda de arbitraj.

Caracteristicile fizico-chimice ale făinurilor de mei, de sorg și de ovăz

Tabelul nr.2.2

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate pentru făina		
	de mei	de sorg	de ovăz
Umiditatea, %, max.	13,0	15,0	14,0
Finețea de măcinare	- făină fin măcinată: min. 100% de făină trebuie să treacă prin sita cu diametrul orificiilor de 0,5 mm; - făină cu măcinare medie: min. 100% de făină trebuie să treacă prin sita cu diametrul orificiilor de 1 mm	min. 100% de făină trebuie să treacă prin sita cu diametrul orificiilor de 0,5 mm pentru făină fin mărunțită și 1 mm pentru făina mărunțită mediu	max. 2,0%, restul pe sita din plasă de sîrmă cu diametrul orificiilor de 0,67 mm
Conținutul de cenușă raportat la substanță uscată, %	0,8...1,0	0,9...1,5	-
Conținutul de proteină raportat la substanță uscată, %, min.	8,0 ($N \times 5,7$)	8,5 ($N \times 6,25$)	-
Conținutul de grăsimi brute raportat la substanță uscată, %	max. 5,0	2,2...4,7	-
Conținutul de fibre brute raportat la substanță uscată, %, max.	1,5	1,8	-
Conținutul de tanină raportat la substanță uscată, %, max.	-	0,3	-
Conținutul de pelicule florale de ovăz, %, max.	-	-	0,2
Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină			
- cu mărimea fragmentelor unitare în măsurarea maximală de max. 0,3 mm și (sau) masa de	3,0	3,0	3,0

max. 0,4 mg			
- cu mărimea și masa fragmentelor peste valorile stabilite mai sus	nu se admite	nu se admite	nu se admite

Caracteristicile fizico-chimice ale grișului

Tabelul nr.2.3

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate pentru griș de tipul		
	M	MT	T
Umiditatea, % max.	15,5	15,5	15,5
Conținutul de cenușă, raportat la substanță uscată, %, max.	0,6	0,7	0,85
Finețea de măcinare, % trecere prin: - sita din țesătură de mătase			
nr.23, max.;	8,0	5,0	5,0
nr.38, max.	2,0	1,0	1,0
- sită din țesătură de poliamidă			
nr.41/43 PA, max.;	2,0	1,0	1,0
nr.36/40 PA, max.	-	-	-
Impurități metalomagnetice, mg/kg:			
- cu dimensiunea particulelor izolate în măsura lineară maximă de 0,3 mm și (sau) cu masa max. de 0,4 mg., max.;	3,0	3,0	3,0
- cu dimensiunea și masa particulelor izolate mai mari decât valorile indicate	nu se admite	nu se admite	nu se admite
Infestarea cu dăunători ai cerealelor	nu se admite	nu se admite	nu se admite
Impurificare cu dăunători ai cerealelor	nu se admite	nu se admite	nu se admite

Caracteristicile fizico-chimice ale tăriștelor

Tabelul nr.2.4

Indici de calitate	Condiții de admisibilitate pentru tărișta	
	de grâu	de secară
Umiditatea, %, max.	14,0	14,0
Aciditatea, grad, max.	7,0	8,0
Conținutul de cenușă, raportat la substanță uscată, %, max.	6,0	6,0
Impurități metalomagnetice, mg/kg:		
- cu dimensiunea particulelor izolate în măsura lineară maximă de 0,3 mm și (sau) cu masa maximă de 0,4 mg., max.	3,0	3,0
- cu dimensiunea și masa particulelor izolate mai mari decât valorile indicate	nu se admit	nu se admit
Impurități dăunătoare	nu se admit	nu se admit
Infestare cu dăunători ai cerealelor	nu se admite	nu se admite

Impurificare cu dăunători ai rezervelor cerealiere	nu se admite	nu se admite
--	--------------	--------------