„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 grîu pentru panificaţie:  grişată – albă sau crem cu nuanţă gălbuie;  de calitate superioară – albă sau cu nuanţă crem;  de calitatea întîi – albă sau albă cu nuanţă gălbuie;  de calitatea a doua – albă cu nuanţă gălbuie sau cenuşie; integrală – albă cu nuanţă gălbuie sau cenuşie, cu particule vizibile de tărîţe  Făină de grîu pentru paste făinoase:   1. de grîu moale:   de calitatea superioară – albă cu nuanţă gălbuie;  de calitatea întîi – albă cu nuanţă crem;   1. de grîu tare (durum):   de calitate superioară – crem cu nuanţă gălbuie;  de calitatea întîi – crem-deschis  Făină de secară:  albă – albă cu nuanţă crem sau cenuşie;  semialbă – alb-cenuşie sau crem-cenuşie cu particule de tărîţe;  integrală – cenuşie cu particule de tărîţe  Făină de porumb – albă sau galbenă  Meslin – alb-cenuşie cu particule vizibile de tărîţe  Făină de ovăz – gri-cafenie  Făinurile din celelalte tipuri de boabe – caracteristica făinurilor de boabe utilizate |
| Impurităţi minerale | Fără scrîşnet la masticaţie”; |