„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 tărîţeFăină 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-deschisFăină de secară: albă – albă cu nuanţă crem sau cenuşie; semialbă – alb-cenuşie sau crem-cenuşie cu particule de tărîţe;integrală – cenuşie cu particule de tărîţeFăină de porumb – albă sau galbenăMeslin – alb-cenuşie cu particule vizibile de tărîţeFăină de ovăz – gri-cafenieFăinurile din celelalte tipuri de boabe – caracteristica făinurilor de boabe utilizate |
| Impurităţi minerale | Fără scrîşnet la masticaţie”;  |