

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor - Ordin nr. 250/2002 din 14 iunie 2002

Ordinul nr. 250/2002 pentru aprobarea Normei cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman

În vigoare de la 07 mai 2003

Publicat în Monitorul Oficial, Partea I nr. 808 din 07 noiembrie 2002. Formă aplicabilă la 08 august 2023.

Nr. 250/531/83

*Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor
Ministerul Sănătății și Familiei
Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor*

Văzând Referatul de aprobare nr. 150.063 din 6 iunie 2002 întocmit de Direcția de industrie alimentară, standarde, mărci și licențe și Referatul de aprobare nr. DB 8.458 din 15 iulie 2002 întocmit de Direcția generală de sănătate publică,

având în vedere prevederile art. 34 din Ordonanța de urgență a Guvernului nr. 97/2001 privind reglementarea producției, circulației și comercializării alimentelor, aprobată și modificată prin Legea nr. 57/2002,

în temeiul Hotărârii Guvernului nr. 362/2002 privind organizarea și funcționarea Ministerului Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, cu modificările și completările ulterioare, al Hotărârii Guvernului nr. 22/2001 privind organizarea și funcționarea Ministerului Sănătății și Familiei, cu modificările și completările ulterioare, și al Hotărârii Guvernului nr. 166/2001 privind organizarea și funcționarea Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor, cu modificările ulterioare,

ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor, ministrul sănătății și familiei și președintele Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor emit următorul ordin:

Art. 1. - Se aprobă Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, prevăzută în anexa care face parte integrantă din prezentul ordin.

Art. 2. - Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor, Ministerul Sănătății și Familiei și Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor, prin direcțiile generale pentru agricultură și industrie alimentară județene și a

municipiului București, prin direcțiile de sănătate publică județene și a municipiului București și, respectiv, prin oficiile județene pentru protecția consumatorilor, vor duce la îndeplinire prevederile prezentului ordin.

Art. 3. - Prezentul ordin va fi publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, și va intra în vigoare în termen de 6 luni de la data publicării.

Ministrul agriculturii, alimentației și pădurilor, Ilie Sârbu	Ministrul sănătății și familiei, Daniela Bartoș	Autoritatea Națională pentru Protecția Consumatorilor Rovana Plumb, secretar de stat
---	--	---

ANEXĂ

NORMĂ

cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman

**) Potrivit art. I din Ordinul ministrului agriculturii, pădurilor, apelor și mediului, al ministrului sănătății și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 545/823/328/2003, Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman, aprobată prin Ordinul ministrului agriculturii, alimentației și pădurilor, al ministrului sănătății și familiei și al președintelui Autorității Naționale pentru Protecția Consumatorilor nr. 250/531/83/2002, publicat în Monitorul Oficial al României, Partea I, nr. 808 din 7 noiembrie 2002, se modifică.*

Ministerul Agriculturii, Alimentației și Pădurilor - Normă din 14 iunie 2002

Norma cu privire la fabricarea, conținutul, ambalarea, etichetarea și calitatea făinii de grâu destinate comercializării pentru consum uman din 14.06.2002

În vigoare de la 07 mai 2003

Consolidarea din data de 08 august 2023 are la bază publicarea din Monitorul Oficial, Partea I nr. 808 din 07 noiembrie 2002 și include modificările aduse prin următoarele acte: Ordin 545/2003; Ultimul amendament în 02 octombrie 2003.

CAPITOLUL I

Domeniu de utilizare

Art. 1. - (1) Prezenta normă are ca domeniu de aplicare făina de grâu obținută prin măcinarea grâului. Norma se aplică atât pentru făina de grâu destinată utilizării ca materie primă la fabricarea produselor alimentare, cât și pentru făina de grâu destinată vânzării directe la consumator.

(2) Această normă nu se aplică pentru:

a) produsele obținute din grâu dur (*Triticum durum* Desf.) sau dintr-un amestec de grâu dur cu alt grâu;

b) făina de grâu utilizată ca adjuvant la fabricarea berii sau pentru fabricarea amidonului și/sau glutenului;

c) făina de grâu utilizată în scopuri industriale nealimentare;

d) făinuri al căror conținut proteic a fost redus sau care au fost supuse după măcinare unui proces special, altul decât uscarea, înălbirea, și/sau cele la care au fost adăugate ingrediente, altele decât cele menționate în prezenta normă.

(3) În sensul prezentei norme, termenii folosiți se definesc după cum urmează:

a) cenușă (%) - cantitatea de substanțe minerale conținută în 100 de unități de masă (100 g probă), raportată la substanța uscată;

b) umiditate (%) - cantitatea de apă conținută în 100 de unități de masă (100 g probă);

c) gluten umed (%) - cantitatea de substanțe proteice care se separă prin spălarea cu soluție de clorură de sodiu 2% a unui aluat obținut din făină, urmată de zvântarea acestuia;

d) indice de deformare (mm) - diferența dintre diametrul inițial al unei sfere de 5 g de gluten umed și diametrul acesteia după un repaus de o oră la temperatura de 30°C;

e) indice de sedimentare (indice Zeleny) (ml) - număr care indică volumul exprimat în mililitri al sedimentului obținut dintr-o suspensie de făină într-o soluție de acid lactic;

f) proteină (%) - cantitatea de substanțe proteice conținută în 100 de unități de masă (100 g probă) raportată la substanța uscată;

g) indice de cădere (Falling Number) (sec.) - timpul total exprimat în secunde, necesar pentru lichefierea de către α -amilază a unui gel apos obținut din 7 g de făină și 25 ml de apă distilată;

h) aciditate totală a făinii - suma tuturor acizilor și a combinațiilor cu reacție acidă care intră în compoziția făinii (fosfați acizi, aminoacizi, acizi grași) și care se exprimă în grade de aciditate (1 grad aciditate reprezintă aciditatea din 100 de grame de făină care se neutralizează cu 1 cm³ NaOH);

i) ingredient - orice substanță, inclusiv aditivii, utilizată la producerea sau la prepararea unui aliment și care va fi conținută și de produsul finit ca atare sau într-o formă modificată;

j) aditiv alimentar - orice substanță care în mod normal nu este consumată ca aliment în sine și care nu este utilizată ca ingredient alimentar caracteristic, având sau neavând o valoare nutritivă, care, adăugată intenționat în produsele alimentare în scopuri tehnologice pe parcursul procesului de

fabricare, prelucrare, preparare, tratament, ambalare, transport sau depozitare a unor asemenea produse alimentare, devine sau poate deveni ea însăși ori prin derivații săi, direct ori indirect, o componentă a acestor produse alimentare;

k) contaminant - orice substanță care nu se adaugă în mod intenționat alimentelor, prezentă în acestea ca rezultat al producției (inclusiv activitățile privind creșterea plantelor, creșterea animalelor și medicina veterinară), fabricației, prelucrării, preparării, tratamentelor, împachetării, ambalării, transportului sau manipulării acestora ori ca rezultat al contaminării mediului înconjurător. Materiile străine, cum ar fi fragmentele de insecte, părul de animale etc., nu sunt incluse în această definiție;

l) data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare.

CAPITOLUL II

Descriere, clasificare

Art. 2. - (1) Făina de grâu este produsul obținut prin măcinarea grâului după o prealabilă curățare.

(2) În funcție de conținutul de cenușă făina de grâu se clasifică și se definește în următoarele grupe, astfel:

a) făina albă este făina care are un conținut de cenușă de maximum 0,65% și se fabrică în următoarele sortimente:

- făina albă 480 este făina cu un conținut de cenușă de maximum 0,48%;

- făina albă superioară trei nule (000) este făina cu un conținut de cenușă de maximum 0,48% și cu un conținut de gluten umed egal sau mai mare de 28%;

- făina albă 550 este făina cu un conținut de cenușă de maximum 0,55% și cu granulația cerută de necesitățile tehnologice, conform tabelului din anexa care face parte integrantă din prezenta normă;

- făina albă 650 este făina care are un conținut de cenușă de maximum 0,65%;

b) făina semialbă este făina care are un conținut de cenușă între 0,66% și 0,90%;

c) făina neagră este făina care are un conținut de cenușă între 0,91% și 1,40%;

d) făina dietetică este făina care are un conținut de cenușă între 1,41% și 2,2%.

(3) În funcție de destinație făina de grâu se clasifică astfel:

a) făina pentru fabricarea pâinii și produselor de panificație cuprinde cele patru grupe descrise în alineatul precedent;

b) făina pentru fabricarea biscuiților cuprinde cele patru grupe descrise în alineatul precedent;

c) făina pentru fabricarea pastelor făinoase cuprinde grupa de făină albă descrisă în alineatul precedent;

d) făina pentru fabricarea produselor de patiserie cuprinde grupa de făină albă descrisă în alineatul precedent.

CAPITOLUL III

Condiții tehnice de calitate

Art. 3. - (1) Grâul din care se obține făina trebuie să corespundă prevederilor Standardului SR ISO 7970 - Grâu. Specificații.

(2) Condiții tehnice de calitate - specificații generale. Făina de grâu și toate ingredientele care i se adaugă trebuie să corespundă normelor sanitare în vigoare și să prezinte siguranță alimentară.

(3) Făina de grâu trebuie să corespundă indicilor calitativi prezentați în tabelele din anexă.

(4) În făina de grâu se pot adăuga opțional, în dozele cerute de necesitățile tehnologice, diverse adaosuri, elemente nutritive și aditivi alimentari.

Art. 4. - (1) Utilizarea aditivilor alimentari, a diverselor adaosuri sau elemente nutritive în făina de grâu este permisă cu respectarea reglementărilor legale în vigoare.

(2) Coloranții nu sunt admiși la fabricarea făinii de grâu.

Art. 5. - Contaminanții admiși în făina de grâu vor fi în limitele stabilite de reglementările sanitare în vigoare.

Art. 6. - Condițiile microbiologice pentru făina de grâu trebuie să corespundă reglementărilor sanitare în vigoare.

CAPITOLUL IV

Ambalare și etichetare

Art. 7. - (1) Făina de grâu trebuie să fie ambalată și transportată în ambalaje care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.

(2) Ambalajele trebuie să fie fabricate numai din materiale nepericuloase și adaptate scopului pentru care sunt folosite. Ele nu trebuie să confere produsului nici o substanță toxică, nici miros sau gust nedorit și să corespundă reglementărilor legale în vigoare.

(3) Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.

Art. 8. - Eticheta de grâu trebuie să conțină în mod obligatoriu:

8.1. Denumirea sub care este vândută pentru consum făina de grâu

8.1.1. Numele produsului înscris pe etichetă trebuie să fie "făină albă" sau "făină semialbă" ori "făină neagră" sau "făină dietetică". La făina albă se va menționa și sortimentul, conform prevederilor art. 2 alin. (2) lit. a). În cazul sortimentelor de făină de grâu cu diferite adaosuri, denumirea adaosurilor va figura în denumirea sub care se vinde produsul.

Făinurile de grâu care nu corespund prevederilor din prezenta normă nu se comercializează pentru consum uman în asociere cu termeni cum ar fi: "gen", "tip", "mod", "stil", "marcă", "gust" sau cu alte mențiuni asemănătoare la una dintre denumirile prevăzute în prezenta normă.

8.1.2. Conținutul în cenușă poate fi declarat în imediata apropiere a numelui produsului. Această dispoziție nu se aplică făinurilor la care s-a adăugat carbonat de calciu sau alți constituenți al căror conținut în substanțe minerale este diferit de cel al făinii de grâu.

8.1.3. Etichetarea, prezentarea și publicitatea făinii de grâu din prezenta normă se fac cu respectarea prevederilor legale în vigoare. Este interzis să se menționeze pe etichetă mențiuni ca: "cinci nule (00000)", "regina făinurilor", "făină extra" etc.

8.2. Ingredientele

Lista cuprinzând ingredientele conține toate ingredientele în ordinea descrescătoare a cantității, determinată de modul introducerii în fabricație; vitaminele și sărurile minerale adăugate în făina de grâu se menționează în lista cuprinzând ingredientele.

8.3. Valoarea nutritivă se va menționa cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările ulterioare.

8.4. Denumirea sau denumirea comercială și sediul producătorului, al ambalatorului sau al distribuitorului; în cazul produselor din import se înscriu denumirea și sediul importatorului sau ale distribuitorului înregistrat în România.

8.5. Indicarea lotului

8.5.1. Fiecare cantitate de făină de grâu vândută pentru consum, atât vrac, cât și ambalată sau preambalată, trebuie să aibă atașată o marcă codificată sau exprimată în clar, care să nu poată fi ștearsă, pentru a permite identificarea producătorului și a lotului.

8.5.2. Indicarea lotului nu este obligatorie atunci când data durabilității minimale este indicată prin menționarea clară și necodificată cel puțin a zilei și lunii, în această ordine.

8.6. Cantitatea netă se va înscrie cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 530/2001 pentru aprobarea [Instrucțiunilor](#) de metrologie legală IML 8-01 "Preambalarea unor produse în funcție de masă sau volum".

8.6.1. Înscrierea cantității nete a făinii de grâu se face în unități de masă, utilizându-se, după caz, kilogramul sau tona.

8.6.2. În cazul unui ambalaj în care sunt introduse două sau mai multe articole conținând aceeași cantitate din același produs, ambalate individual, indicarea cantității nete se face prin menționarea cantității nete conținute de un ambalaj individual și a numărului total al acestora. Aceste mențiuni nu sunt obligatorii atunci când ambalajele individuale pot fi numărate cu ușurință din exterior și atunci când cel puțin o indicație privind cantitatea netă individuală poate fi citită clar din exteriorul produsului.

8.7. Data durabilității minimale și condiții de păstrare

8.7.1. Data durabilității minimale

Data durabilității minimale, respectiv data până la care făina de grâu își păstrează caracteristicile specifice în condiții de depozitare corespunzătoare, trebuie să fie menționată de către producător pe ambalaj. Data va fi precedată de mențiunea "a se consuma de preferință înainte de...", dacă în dată este inclusă ziua, sau "a se consuma de preferință până la sfârșitul...", dacă se indică luna și anul sau numai anul.

8.7.2. Condiții de depozitare:

a) se vor menționa condițiile de depozitare specifice făinii de grâu pentru respectarea datei durabilității minimale înscrise pe ambalaj;

b) în măsura în care este posibil, instrucțiunile de depozitare trebuie înscrise în imediata apropiere a datei durabilității minimale.

8.8. Ambalaje nedestinate vânzării pentru consum în detaliu

În cazul făinii de grâu ambalate în ambalaje destinate vânzării pentru consum în vrac, indicațiile care trebuie să figureze pe ambalaje se înscriu cu respectarea prevederilor Hotărârii Guvernului nr. 106/2002 privind etichetarea alimentelor, cu modificările ulterioare.

Art. 9. - Eșantionare și metode de analiză

9.1. Eșantionare

Conform SR ISO 13690-2000. Cereale și produse de măciniș. Eșantionarea pentru loturi statice

9.2. Metode de analiză

9.2.1. Determinarea umidității

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.2. Determinarea granulației (finezii)

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.3. Determinarea cenușii

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.4. Determinarea acidității

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.5. Determinarea conținutului în proteine

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.6. Determinarea conținutului în gluten umed

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.7. Determinarea indicelui de deformare a glutenului

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.8. Determinarea conținutului în impurități metalice

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză

9.2.9. Determinarea indicelui de cădere

Conform SR ISO 3093-1997. Cereale. Determinarea indicelui de cădere

9.2.10. Determinarea indicelui Zeleny

Conform SR ISO 5529-1997. Grâu. Determinarea indicelui de sedimentare.

Testul Zeleny

9.2.11. Determinarea conținutului de cenușă insolubilă în HCl 10%

Conform STAS 90-1988. Făina de grâu. Metode de analiză.

Art. 10. - Reguli de verificare a condițiilor tehnice de calitate

Conform SR 877-1996. Făina de grâu

Verificările periodice ale condițiilor tehnice de calitate prevăzute la pct. 3.2.1 din SR 877-1996 se completează cu:

- conținutul în micotoxine;
- încărcarea microbiologică;
- indicele de cădere;
- indicele Zeleny.

ANEXĂ¹⁾
la normă

1) Anexa la normă este reprodusă în facsimil.

Tabelul nr. 1 - Proprietăți organoleptice*)

Caracteristici	Condiții de calitate						
	Grupa făină albă				Grupa făină semialbă	Grupa făină neagră	Grupa făină dietetică
	Tip 480	Superioară Tip 000	Tip 550	Tip 650	Făină semialbă	Făină neagră	Făină dietetică
Culoare-aspect	Alb-gălbui cu nuanță slab-Cenușiu și cu particule fine de tărâțe				Alb-gălbui cu nuanță cenușie și urme vizibile de tărâțe	cenușiu deschis, cu nuanță alb-gălbuie, conținând particule de tărâțe	Roșcat, conținând particule de tărâțe și endosperm
Miros	Plăcut, specific făinii, fără miros de mucegai, de încins sau alt miros străin						
Gust	Normal, puțin dulceag, nici amar, nici acru, fără scrâșnet la mestecare (datorită impurităților minerale: pământ, nisip etc).						

*) În făina de grâu nu se admite prezența insectelor sau a acarienilor în nici un stadiu de dezvoltare.

Tabelul nr. 2 - Proprietăți fizice și chimice

Caracteristici	Condiții de calitate						
	Grupa făină albă				Grupa făină semialbă	Grupa făină neagră	Grupa făină dietetică
	Tip 480	Superioară Tip 000	Tip 550	Tip 650	Făină semialbă	Făină neagră	Făină dietetică
Umiditate %, maximum	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5	14,5
Aciditate grade, maximum	2,2	2,2	2,2	2,8	3,2	5	5
Conținut de cenușă raportat la substanța uscată %, maximum	0,48	0,48	0,55	0,65	0,66-0,90	0,91-1,40	1,41-2,2
Conținut în cenușă insolubilă în HCl 10%; %, maximum	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2	0,2
Impurități metalice sub formă de pulbere, g/kg	3	3	3	3	3	3	3

	sub formă de așchii	lipsă
Conținut de gluten umed %, minimum		în funcție de cerințele tehnologice
Indice de deformare a glutenului, milimetri		în funcție de cerințele tehnologice
Conținut de substanțe proteice raportat la substanța uscată %, minimum		în funcție de cerințele tehnologice
Indice de cădere, secunde, minimum		în funcție de cerințele tehnologice
Indice Zeleny		în funcție de cerințele tehnologice
Granulație %		în funcție de cerințele tehnologice

NOTĂ:

În cazul sortimentelor de făină de grâu cu diferite adaosuri, elemente nutritive sau aditivi alimentari se va menționa conținutul acestora.