

Lotul 2					
Făină de grâu, calitate I			<p>Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009 Indicii de calitate ai făinii:</p> <p>Proprietăți organoleptice: Gust, fără gust străin, amar sau acru. Miros, fără miros străin, de mușgai. Proprietăți fizico-chimici:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantitatea glutenului, min.% 24</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК 60 –80</li> <li>3. Cenușa, max % 0.75</li> <li>4. Gradul de alb, u.c. 45-53</li> <li>5. Umiditatea, max % 15,0</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 220</li> <li>7. Infestarea și impurificarea cu dăunători ai cerealelor, nu se admite</li> <li>8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0</li> <li>9. Infestarea cu spori de Bacillus (B.Mezentericus) -, nu se admite.</li> </ol> <p>Ambalare și livrare: Făina de grâu (în vrac sau ambalată) trebuie transportată în mijloace de transport (remorca pneumatică pentru făină în vrac sau remorcă mecanică pentru făină în saci) care să păstreze calitățile igienice, nutriționale și tehnologice și să asigure siguranța alimentară a produsului.</p> <p>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.</p> <p>Ambalajele utilizate pentru ambalarea și comercializarea făinii de grâu vor fi marcate și etichetate conform reglementărilor legale în vigoare.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin cernătorul de făină (sîtă cu diametrul 3mm) și prin cernătorul de metalomagniți.</p> <p>Documente de însoțire: Certificat de calitate, certificat de inofensivitate, certificat de conformitate, raport de încercări.</p> <p>Termen de valabilitate: Data durabilității minimale - data stabilită de producător până la care făina își păstrează caracteristicile specifice.</p> <p>Pregătirea și/sau manipularea înainte de utilizare sau prelucrare: Trecerea prin</p>	<p>Indicii de calitate ai făinii:</p> <p><b>Proprietăți organoleptice:</b> Gust: fără gust străin, nici acru, nici amar. Miros: fără miros străin, rînced sau de mușgai. Impurități minerale: fără scrîșnet la mestecare.</p> <p><b>Proprietăți fizico-chimici:</b></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Cantitatea glutenului, min.% 24 -28</li> <li>2. Calitatea glutenului, ИДК a. 60 –80</li> <li>3. Cenușa, max % 0,55</li> <li>4. Gradul de alb, min u.c. a. 48-52</li> <li>5. Umiditatea, max % 15,0</li> <li>6. Indicele de cădere, min sec. 220</li> <li>7. Fără infestare și impurificare cu dăunători ai cerealelor.</li> <li>8. Impurități metalomagnetice, mg/1 kg făină – max. 3,0</li> <li>9. Fără infestare cu spori de Bacillus.</li> </ol> <p>Livrarea cu autocamion și remorca pneumatică pentru transportarea făinii în vrac. Documente de însoțire: Certificat de calitate, raport de încercări.</p>	

Document normativ: Reglementate tehnică „Făina, grișul și țărâța de cereale”, aprobată prin Hotărârea Guvernului nr. 68 din 29.01.2009