

Національний стандарт України

|  |
| --- |
|  |

**ДСТУ 2633:20\_\_**

**ПРОДУКЦІЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА**

Терміни та визначення понять

*(Перша редакція)*

Київ

ДП «УкрНДНЦ»

2017

ПЕРЕДМОВА

1 РОЗРОБЛЕНО: Технічний комітет стандартизації «Продукція кондитерська та харчоконцентратна» (ТК 152).

2 ПРИЙНЯТО ТА НАДАНО ЧИННОСТІ: наказ Державного підприємства «Український науково-дослідний і навчальний центр проблем стандартизації, сертифікації та якості» від \_\_\_ \_\_\_\_\_\_2017 р. № \_\_\_\_\_\_\_ з\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_2017 р.

3 Цей стандарт розроблено згідно з правилами, установленими в національній стандартизації України

4 НА ЗАМІНУ ДСТУ 2633:2007

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

Право власності на цей національний стандарт належить державі.

Заборонено повністю чи частково видавати, відтворювати

За для розповсюдження і розповсюджувати як офіційне видання

Цей національний стандарт або його частини на будь-яких носіях інформації без дозволу ДП «УкрНДНЦ» чи уповноваженої ним особи

ДП «УкрНДНЦ» 2017

ЗМІСТ

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 1 | Сфера застосування………………………………………………… |  |
| 2 | Загальні пояснення…………………………………………………. |  |
| 3 | Загальні поняття……………………………………………………. |  |
| 4 | Напівфабрикати кондитерського виробництва………………….. |  |
| 5 | Напівфабрикати ірисного та карамельного виробництва………. |  |
| 6 | Напівфабрикати шоколадного та цукеркового виробництва…… |  |
| 7 | Напівфабрикати виробництва драже, мармеладу, пастильних виробів, халви………………………………………………………... |  |
| 8 | Напівфабрикати виробництва борошняних кондитерських виробів………………………………………………………………. |  |
| 9 | Кондитерські вироби……………………………………………….. |  |
| 10 | Зміни, що відбуваються в кондитерських виробах під час зберігання…………………………………………………………… |  |
| 11 | Відходи кондитерського виробництва……………………………. |  |
| Додаток А (довідковий) Абетковий покажчик українських термінів… | |  |
| Додаток Б (довідковий) Абетковий покажчик німецьких термінів…… | |  |
| Додаток В (довідковий) Абетковий покажчик англійських термінів… | |  |
| Додаток Г (довідковий) Абетковий покажчик французьких термінів... | |  |
| Додаток Д (довідковий) Абетковий покажчик російських термінів…. | |  |
| Додаток Е (довідковий) Бібліографія | |  |

**Національний стандарт України[[1]](#footnote-1)**

**ПРОДУЦІЯ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА**

**Терміни та визначення понять**

CONFECTIONARY PRODUCTION

Terms and definition

Чинний від\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

# 1 СФЕРА ЗАСТОСУВАННЯ

Цей стандарт установлює терміни та визначення основних понять у сфері харчової промисловості стосовно продукції кондитерського виробництва.

Терміни, установлені цим стандартом, рекомендовано вживати в усіх видах документів, а також у науковій, навчально-методичній і публіцистичній літературі, яка стосується продукції кондитерської промисловості.

# 2 НОРМАТИВНІ ПОСИЛАННЯ

У цьому стандарті наведено посилання на такі національні стандарти

ДСТУ 3966:2009 Термінологічна робота. Засади і правила розроблення стандартів на терміни та визначення понять

ДСТУ 1.2:2015 Національна стандартизації. Правила проведення робіт з національної стандартизації

ДСТК 1.5:2015 Національна стандартизації. Правила розроблення, викладання та оформлення національних нормативних документів

# 3 ЗАГАЛЬНЕ ПОЯСНЕННЯ

3.1 Для кожного поняття встановлено один, а в окремих випадках – два за стандартизованих терміни.

3.2 Терміни та визначення понять оформлено відповідно до ДСТУ 3966, ДСТК 1.2 та ДСТУ 1.5.

3.3 Наявність квадратних дужок у терміні та визначенні певної термінологічної статті (далі - терміностатті) означає, що в ній суміщено дві терміностатті. Першу статтю треба читати, беручи до уваги текст поза дужками разом з текстом у першій парі квадратних дужок, пропускаючи текст у інших парах дужок. Другу статтю читають, замінюючи текст першої пари квадратних дужок текстом другої пари квадратних дужок. В абетковому покажчику суміщені терміну і подано окремо без дужок, з посиланням на той самий номер терміностатті. Наприклад, у терміні 5.1 [ірисна] маса [тофі] суміщено два терміни ірисна маса і маса тофі. В абетковому покажчику суміщені терміни подано окремо з одним номером 5.1.

3.4 Наявність квадратних дужок лише в терміні певної технологічної статті означає, що в ньому суміщено два терміни-синоніми.

3.5 Подані в цьому стандарті визначення термінів в інших документах, за потреби, можна змінювати, уводячи до них похідні ознаки, розкриваючи зміст поняття, зазначаючи об’єкти, що належать обсягові позначу вального поняття. Зміни не повинні порушувати обсягу та змісту понять, визначених у стандарті.

3.6 У стандарті, як довідкові подано німецькі (de), англійські (en) та російські терміни-відповідники застандартизованих термінів, узяті з міжнародних та міждержавних стандартів.

3.7 У стандарті наведено абетковий покажчик установлених цим стандартом українських термінів, додаток А та абеткові покажчики іншомовних термінів-відповідників кожною мовою окремо, додатки Б, В, Г, Д.

3.8 Застандартизовані терміни набрано напівгрубим шрифтом, недозволені терміни – світлим курси мов з позначкою «Нд».

3.9 Терміни, установлені цим стандартом і вжиті у визначеннях, виділено підкресленням.

3.10 Бібліографію (перелік термінологічних джерел) подано в додатку Е.

**4 ЗАГАЛЬНІ ПОНЯТТЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **4.1 кондитерське виробництво**  Виробництво кондитерських виробів на підприємствах харчової промисловості | de  en  ru | Konditorproduktion  confectionery production  кондитерское производство |
| **4.2 кондитерська продукція**  Харчові продукти, до яких належать кондитерські вироби та напівфабрикати для виробництва кондитерських виробів | de  en  ru | Süßwaren  confectionery products  кондитерская продукция |
| **4.3 кондитерський виріб**  Харчовий продукт, переважно з великим умістом цукру, з певним ароматом, різноманітний за консистенцією та формою  **Примітка**. Кондитерські вироби розподіляються на основі групи: шоколад, шоколадні, цукрові та борошняні вироби | de  en  ru | Konfektion  confection  кондитерское изделие |
| **4.4 новий кондитерський виріб**  Кондитерський виріб, вироблений за новою технологією, що істотно змінює його фізико-хімічні, або органолептичні показники, або харчову цінність, а також кондитерський виріб, що його вперше ввезли на територію України | de  en  ru | Neue Produkt Konditorei  new confection  новое кондитерское изделие |
| **4.5 безпечна кондитерська продукція**  Кондитерська продукція, яка не сприяє шкідливого впливу на здоров’я людини та є придатною для споживання | de  en  ru | Sichere Süßwaren  safe bakery products  безопасная кондитерськая продукция |
| **4.6 небезпечна кондитерська продукція**  Кондитерська продукція, яка є шкідливою для здоров’я людини та/або непридатна для споживання | de  en  ru | Gefährliche Süßwaren  hazardous bakery products  небезопасная кондитерская продукция |
| **4.7 неякісна кондитерська продукція**  Кондитерська продукція, показники якості та споживчі властивості якої не відповідають вимогам, установленими в нормативних документах і в нормативно-правових актах України для даного виду продукції, і якість якої не може задовольнити потреб споживача в задекларованому обсязі | de  en  ru | Minderwertige Süßwaren  substandard bakery products  некачественная кондитерская продукция |
| **4.8 фальсифікована кондитерська продукція**  Кондитерська продукція, виготовлена з порушенням технології або неправомірним використанням знака для товарів і послуг, чи копіювання окремих її властивостей, форми, упаковки, зовнішнього оформлення, і так само неправомірне відтворення товару іншою особою, а також, що її не можна ідентифікувати як таку, за яку її видають | de  en  ru | Verflscht Süßwaren  adulterated confectionery products  фальсифицированная кондитерская продукция |
| **4.9 швидкопсувна кондитерська продукція**  Кондитерська продукція, яка має строк зберігання до 5 діб включно | de  en  ru | Schnell verdirbt Süßwaren  perishable bakery products  скоропортящаяся кондитерская продукция |
| **4.10 не швидкопсувна продукція**  Кондитерська продукція, строк зберігання більше 5 діб | de  en  ru | Nicht schnell verdirbt Süßwaren  non-perishable products  нескоропортящаяся кондитерская продукция |
| **4.11 нова технологія**  Технологія, яка має суттєві відмінності від відомих технологій, використовуваних в Україні на даний час | de  en  ru | Neue Technologie  new technology  новая технология |
| **4.12 кондитерська сировина**  Сировина для промислового переробляння та виготовлення кондитерських виробів і напівфабрикатів | de  en  ru | Konditorei-Rohstoffe  confectionery raw materials  кондитерское сырье |
| **4.13 партія кондитерських виробів**  Будь-яка визначена виробником кількість кондитерських виробів з однаковою назвою та властивостями, яку виготовлено за визначений виробником період часу та однакових умов на одній і тій самій потужності | de  en  ru | Partei Süßwaren  party confectionery  партия кондитерских изделий |
| **4.14 строк зберігання кондитерської продукції**  Період, протягом якого кондитерська продукція, у разі дотримання умов зберігання, не втрачає всіх своїх властивостей, які зазначені в нормативно-правових документах | de  en  ru | Haltbarkeit von Süßwaren  shelf life of confectionery products  срок хранения кондитерской продукции |
| **4.15 строк придатності кондитерської продукції до споживання**  Проміжок часу, визначений виробником кондитерського виробу, протягом якого, у разі дотримання відповідних умов зберігання, транспортування, кондитерський виріб зберігає відповідність вимогам нормативно-правових документам | de  en  ru | Haltbarkeit bis zum Verbrauch von Süßwaren  shelf life of confectionery products to consumption  срок пригодности кондитерской продукции к употреблению |
| **4.16 дата «вжити до»; кінцевий термін споживання**  Термін, після закінчення якого, за будь-яких установлених умов зберігання, кондитерська продукція, вірогідно, не буде мати показників якості, зазвичай очікуваних споживачами, та її не вважають придатною для реалізації | de  en  ru | Datum "verbrauchen bis"  date "best before" date; ending date  дата «употребить до»; конечный срок потребления |

**5 НАПІВФАБРИКАТИ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **5.1 кондитерський напівфабрикат**  Продукт, отриманий з окремих видів кондитерської сировини, що вимагає подальшого оброблення для перетворення в готовий кондитерський виріб | de  en  ru | Konditor-Halbfabrikat  confectionery prefabricated  кондитерский полуфабрикат |
| **5.2 кондитерська маса**  Кондитерський напівфабрикат, виготовлений з різної сировини, який може мати різну структуру і який використовують для отримання кондитерського виробу | de  en  ru | Konditorei Masse zum Abformen  confectionery mass (for shaping)  кондитерская масса (для формировки) |
| **5.3 глазур**  Кондитерський напівфабрикат, що його застосовують для глазурування харчових продуктів | de  en  ru | Sahnehäubchen  glaze  глазурь |
| **5.4 сироп (цукровий)**  Концентрований розчин сахарози чи інших видів цукрі, переважно з додаванням іншої кондитерської сировини | de  en  ru | Sirup  syrup (sugar)  сироп (сахарный) |
| **5.5 інвертний сироп;** *інверт, інвертний цукор* (Нд)  Сироп, що містить продукти інверсії сахарози | de  en  ru | Invertzucker Sirup  invert syrup  инвертный сироп |
| **5.6 наповнювачі для кондитерських виробів**  Кондитерська сировина чи кондитерський напівфабрикат, використовувані як складник для кондитерських виробів | de  en  ru | Füllstoffe für Süßwaren  fillers for confectionery products  наполнители для кондитерских изделиц |
| **5.7 начинка**  Кондитерський напівфабрикат, який поміщують в середину виробу | de  en  ru | Füllung  filling  начинка |
| **5.8 посипка**  Кондитерська сировина чи кондитерський напівфабрикат, використовувані для посипання кондитерських виробів | de  en  ru | Bestreuen  topping  посыпка |

**6 НАПІВФАБРИКАТИ ІРИСНОГО ТА КАРАМЕЛЬНОГО ВИРОБНИЦТВА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **6.1 [ірисна] маса [тофі]**  Кондитерська маса, яку отримують уварюванням цукрово-патоково-молочного чи цукрово-патоково-фруктового сиропу з додаванням жиру та іншої кондитерської сировини | de  en  ru | Iris Masse  Toffeemasse  [rina] weight [tofi]  ирисная масса  масса тоффи |
| **6.2 лита [ірисна] маса [тофі]**  Ірисна маса в аморфному стані | de  en  ru | Cast Iris Masse  Cast Toffeemasse  cast rina weight tofi  литая ирисная масса  литая масса тоффи |
| **6.3 тиражена ірисна маса**  Ірисна маса частково закристалізована | de  en  ru | Kristallisiert die Iris Masse  tirajana risna weight  тираженная ирисная масса |
| **6.4 жувальна ірисна маса**  Ірисна маса з додаванням желатину або карагінану та/або іншого структуроутворювача | de  en  ru | Chewing Iris Masse  chewing risna weight  жевательная ирисная масса |
| **6.5 [ірисна] батон [тофі]**  Ірисна маса, якій надано форму конуса | de  en  ru | Baton Iris Masse  Baton Toffeemasse  rina baton tofi  ирисный батон  батон тоффи |
| **6.6 [ірисна] джгут [тофі]**  Ірисна маса, якій надано форму джгута з певним поперечним перерізом | de  en  ru | Kabelbaum Iris Masse  Kabelbaum Toffeemasse  rina harness tofi  ирисный жгут  жгут тоффи |
| **6.7 карамельний сироп**  Цукрово-патоковий, цукрово-патоково-інвертний, цукрово-інвертний сироп або сироп на замінниках цукру для виготовлення карамельної маси | de  en  ru | Karamell-Sirup  caramel syrup  карамельный сироп |
| **6.8 молочний карамельний сироп**  Карамельний сироп з додаванням молочних продуктів | de  en  ru | Milch-Karamell-Sirup  milk caramel syrup  молочный карамельный сироп |
| **6.9 агаровий клей**  Агаро-цукрово-патоковий сироп | de  en  ru | AgarleimKleber  agarwood glue  агаровый клей |
| **6.10 карамельна маса**  Кондитерська маса, отримана уварюванням карамельного сиропу | de  en  ru | Karamell Masse  caramel mass  карамельная масса |
| **6.11 молочна карамельна маса**  Карамельна маса, отримана уварюванням молочного карамельного сиропу | de  en  ru | Milch-Karamell-Masse  milk caramel mass  молочная карамельная масса |
| **6.12 тягнута карамельна маса**  Капілярно-пориста непрозора маса з блиском, отримана перетягуванням нетягнутої маси | de  en  ru | Ziehen Karamell Masse  tagnut caramel mass  тянущаяся карамельная масса |
| **6.13 жувальна карамельна маса**  Жувальна пластична маса, отримана з карамельної маси з драгле утворювачем і різноманітними добавками | de  en  ru | Chewing Karamell Masse  chewy caramel mass  жевательная карамельная масса |
| **6.14 м’яка карамельна маса**  Пластична маса, отримана уварюванням цукрово-патокового (цукрово-інвертного) сиропу з додаванням желатину чи іншого драглеутворювча та іншими добавками | de  en  ru | Weiches Karamell Masse  soft caramel mass  мягкая карамельная масса |
| **6.15 карамельний батон**  Карамельна маса у формі конуса, отримана на карамелеобкатувальній машині | de  en  ru | Karamell-Baton  caramel loaf  карамельный батон |
| **6.16 карамельний пиріг;** *карамельний конверт* (Нд)  Напівфабрикат карамельного виробництва, який складається з карамельної маси і начинки в середині неї | de  en  ru | Karamell-Torte  caramel pie  карамельный пирог |
| **6.17 карамельний джгут**  Карамельна маса з начинкою чи без неї, якій надано форму джгута з визначеним поперечним перерізом | de  en  ru | Karamell-Leitungssatz  caramel harness  карамельный жгут |
| **6.18 карамельна начинка**  Кондитерський напівфабрикат, який містить в середині карамелі | de  en  ru | Karamell Füllung  caramel filling  карамельная начинка |
| **6.19 карамельний ланцюжок**  Відформований карамельний джгут | de  en  ru | Karamell-Kette  caramel chain  карамельная цыпочка |
| **6.20 паленка**  Перепалений цукор, який використовують для забарвлення та надання смаку кондитерським виробам | de  en  ru | Braten Zucker  palenque  жженка |

**7 НАПІВФАБРИКАТИ ШОКОЛАДНОГО ТА ЦУКЕРКОВОГО ВИРОБНИЦТВА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7.1 какаовела;** *какавела, лушпайка, оболонка, вела* (Нд)  Оболонка какао бобів | de  en  ru | Kakao führte  kakavella  какаовелла |
| **7.2 какао крупа;** *крупка какао* (Нд)  Обсмажені та подрібнені ядра какао-бобів | de  en  ru | Kakao Grütze  cocoa cereal  какао крупа |
| **7.3 какао дріб’язок**  Найдрібніша фракція подрібнених какао бобів | de  en  ru | Kleine Partikel von Kakao  cocoa detail  какао мель |
| **7.4 какао [терте] [лікер];** *маса какао, какао-маса* (Нд)  Кондитерська маса, отримана [розтиранням] [роздавлюванням] какао крупки | de  en  ru | Kakaomasse Likör  cocoa grated liquor  какао тертое ликер |
| **7.5 какао макуха;** *макуха* *какао* (Нд)  Часткове знежирене пресування какао тертого | de  en  ru | Kakao-Presskuchen  cocoa cake  какао макуха |
| **7.6 какао масло;** *масло какао* (Нд)  Жир, отриманий із какао-бобів або частин какао-бобів, який містить вільні жирні кислоти , визначені за олеїновою кислотою | de  en  ru | Kakao Butter  cocoa butter  какао масло |
| **7.7 дезодороване какао масло;** *масло какао дезодороване* (Нд)  Какао масло очищене від запаху та пігментів | de  en  ru | Deodorized Kakao Butter  deodorized cocoa butter  дезодорированное какао масло |
| **7.8 какао порошок;** *порошок какао* (НД)  Харчовий продукт, отриманий подрібнюванням обсмажених і очищених від твердої оболонки (какао вели) какао-бобів у порошок | de  en  ru | Kakaopulver  cocoa powder  какао порошок |
| **7.9 глазур шоколадна**  Кондитерський напівфабрикат, який застосовують для глазурування шоколадних виробів | de  en  ru | Schokoladenglasur  chocolate glaze  глазурь шоколадная |
| **7.10 глазур кондитерська**  Кондитерський напівфабрикат, який застосовують для глазурування харчових продуктів | de  en  ru | Zuckerguss Patisserie  confectionery glaze  глазурь кондитерская |
| **7.11 шоколадна маса**  Тонкоподрібнена кондитерська маса, яку виготовляють на основі какао-продуктів (одного чи декількох) з додаванням або без додавання цукру, молочних продуктів та іншої сировини і харчових добавок  **Примітка**. Шоколадну масу використовують для формування шоколадних виробів. | de  en  ru | Schokolade Masse  chocolate Masse  шоколадная масса |
| **7.12 кондитерська маса (для формування)**  Тонкоподрібнена маса, отримана змішуванням какао продуктів, рослинних жирів, цукру та інших складників, яку використовують для формування кондитерських виробів | de  en  ru | Konditorei Masse (für die Bildung)  confectionery mass (for shaping)  кондитерская масса (для формирирования) |
| **7.13 цукеркова маса**  Кондитерська маса, яку використовують для приготування цукерок | de  en  ru | Süßigkeit Masse  candy weight  конфетная масса |
| **7.14 цукерковий корпус**  Відформована чи відлита в цукеркову оболонку цукеркова маса, призначена для подальшого оброблення | de  en  ru | Candy Gehäuse  candy case  конфетный корпус |
| **7.15 маса праліне**  Тонкоподрібнена кондитерська маса, отримана з цукру, обсмажених горіхів і жиру та іншої кондитерської сировини | de  en  ru | Masse Pralinen  weight praline  масса пралине |
| **7.16 маса праліне-подібна**  Тонкоподрібнена кондитерська маса, отримана з цукру, жиру і добавок.  **Примітка**. Добавки: обсмажене насіння злакових і бобових, зірвані крупи та інші добавки у формі часточок із різної сировини | de  en  ru | Masse Pralinen-Form  weight praline-shaped  масса пралино-подобная |
| **7.17 маса грильяжна**  Кондитерська маса, отримана з ядер горіхів, насіння олійних культур, какао крупи, зерно-продуктів покритих або змішаних з увареним сиропом, карамельним сиропом, медом або розплавленим цукром | de  en  ru | Krokantmasse  weight roasting  масса грильяжная |
| **7.18 маса арахісова**  Кондитерський напівфабрикат, отриманий розтиранням обсмажених ядер арахісу | de  en  ru | Erdnuss-Masse  mass of peanut  масса арахисовая |
| **7.19 маса горіхова**  Кондитерський напівфабрикат, отриманий розтиранням обсмажених ядер горіхів | de  en  ru | Masse nussig  weight nut  масса ореховая |
| **7.20 помадний сироп**  Уварений цукрово-патоковий сироп з додаванням або без додавання іншої кондитерської сировини | de  en  ru | Fondantsirup  fondant syrup  помадный сироп |
| **7.21 помадна маса;** *помадка* (Нд)  Однорідна дрібнокристалічна кондитерська маса, отримана уварюванням і збиванням помадного сиропу | de  en  ru | Fondantmasse  fondant  помадная масса |

**8 НАПІВФАБРИКАТИ ВИРОБНИЦТВА ДРАЖЕ, МАРМЕЛАДУ, ПАСТИЛЬНИХ ВИРОБІВ, ХАЛВИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8.1 кунжутна маса**  Кондитерський напівфабрикат, отриманий розтиранням обсмажених ядер кунжуту | de  en  ru | Sesam-Masse  sesame weight  кунжутная масса |
| **8.2 соняшникова маса**  Кондитерський напівфабрикат, отриманий розтиранням обсмажених ядер соняшника | de  en  ru | Sonnenblumen-Masse  sunflower mass  подсолничная масса |
| **8.3 марципанова маса**  Маса, отримана розтиранням сирих або сушених ядер мигдалю чи інших горіхів з цукром | de  en  ru | Marzipan Masse  marzipan mass  марципановая масса |
| **8.4 халвова маса**  Кондитерська маса, отримана вимішуванням збитої з піноутворювачем карамельної маси з одним із напівфабрикатів: соняшниковою, кунжутною чи горіховою масою | de  en  ru | Halva Masse  halva mass  халвовая масса |
| **8.5 поливний сироп**  Цукрово-патоковий сироп, який використовують для накатування сухих складників під час виготовлення драже | de  en  ru | Gießen Sie den Sirup  oblivnye syrup  поливочный сироп |
| **8.6 нонпарель;** *мачок* (Нд)  Кондитерський напівфабрикат, отриманий дражуванням великих кристалів цукру цукровою пудрою та поливним сиропом з додаванням барвників | de  en  ru | Nonpareille  nonparel  нонпарель |
| **8.7 піноподібна кондитерська маса;** *пінна маса* (Нд)  Кондитерська маса, яку збивають з піноутворювачем | de  en  ru | Schäumende Masse Konditorei  nobody confectionery mass  пеноподобная кондитерская маса |
| **8.8 зефірна маса**  Піноподібна кондитерська маса, отримана з фруктово-ягідної сировини, цукру, піноутворювача та драглеутворювача, яка має властивість утримувати форму | de  en  ru | Marshmallow Masse  zephyr mass  зефирная масса |
| **8.9 пастильна маса**  Піно подібна кондитерська маса, яка характеризується плинністю, отримана уварюванням фруктово-ягідної сировини, цукру та додаванням піноутворювача, драгле утворювача та інших видів кондитерської сировини | de  en  ru | Pastille Masse  pastila mass  пастильная масса |
| **8.10 мармеладна маса**  Кондитерська маса, отримана уварюванням фруктово-ягідного пюре чи розчину драгле утворювача з цукром та іншими добавками | de en  ru | Marmalade Masse  marmalade mass  мармеладная масса |
| **8.11 желейна маса**  Кондитерська маса, отримана уварюванням розчину драгле утворювача з цукром, патокою та іншими добавками | de  en  ru | Gelee-Masse  jelly mass  желейная масса |

**9 НАПІВФАБРИКАТИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **9.1 випечений напівфабрикат;** *основний напівфабрикат* (Нд)  Кондитерський напівфабрикат після випікання тістової заготовки, який потребує подальшого оброблення | de  en  ru | Gebackener vorfabrizierte  baked cake mix  выпеченный полуфабрикат |
| **9.2 кондитерське тісто**  Кондитерський напівфабрикат, отриманий з борошна, цукру, жиру та інших добавок | de  en  ru | Pastry Teig  pastry dough  кондитерское тесто |
| **9.3 пряникове тісто**  Кондитерське тісто, переважно з додаванням цукру, меду, патоки, жиру, прянощів та іншої кондитерської сировини | de  en  ru | Lebkuchen Teig  gingerbread dough  пряничное тесто |
| **9.4 тістова заготівка**  Кондитерський напівфабрикат певної форми, отриманий після формування кондитерського тіста | de  en  ru | Test-Billet  dough piece  тесто заготовка |
| **9.5 вафельний лист**  Випечений напівфабрикат тонкого поруватого листа різноманітної форми для виробляння кондитерських виробів на вафельній основі | de  en  ru | Waffelblatt  wafer sheet  вафельный лист |
| **9.6 оздоблювальний напівфабрикат**  Кондитерський напівфабрикат, використовуваний для прошарування та оздоблення кондитерських виробів.  **Примітка**. До оздоблювальних напівфабрикатів належать: крем, горіхи, фрукти, цукрова пудра тощо. | de  en  ru | Optionen vorfabrizierte  finishing the semi-finished product  отделочный полуфабрикат |
| **9.7 кондитерські сухі духи**  Кондитерський напівфабрикат, отриманий подрібненням суміші різних прянощів | de  en  ru | Konditoreien trockene Parfüm  candy potpourri  кондитерские сухие духи |
| **9.8 крем**  Кондитерська маса, виготовлена збиванням масла чи замінників масла, вершків, яєць або інших піноутворювачів з додаванням цукрової пудри, молока, ароматичних речовин, барвників та іншої кондитерської сировини | de  en  ru | Creme  cream  крем |
| **9.9 начинка для борошняних кондитерських виробів**  Кондитерський напівфабрикат, який кладуть в середину виробу або між шарами кондитерських напівфабрикатів | de  en  ru | Füllung für Backwaren und Süßwaren   filling for the pastry  начинка для мучных кондитерских изделий |
| **9.10 ванільна пудра**  Суміш цукрової пудри зі спиртовим розчином ваніліну або його похідних | de  en  ru | Vanilla Pulver  vanilla powder  ванильная пудра |
| **9.11 кондитерська емульсія**  Суміш рідких рецептурних складників і смакових добавок для виробництва борошняних кондитерських виробів | de en  ru | Konditorei Emulsion  confectionery emulsion  кондитерская эмульсия |
| **9.12 сироп для просочування** |  |  |
| **9.13 клейовий сироп**  Цукровий чи цукрово-патоковий сироп, що містить драглеутворювач | de  en  ru | Klejewoj Sirup  adhesive syrup  клеевой сироп |
| **9.14 харчовий гель**  Цукрово-патоково-пектиновий сироп з додаванням лимонної кислоти, сорбата калію, барвника та ароматизаторів | de  en  ru | Lebensmittel-Gel  food gel  пищевой гель |

**10 КОНДИТЕРСКІ ВИРОБИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **10.1 цукровий кондитерський виріб**  Кондитерський виріб, виготовлений на основі цукру чи замінників цукру | de  en  ru | Diabetes Konfektion  sugar confection  сахарное кондитерское изделие |
| **10.2 цукерки**  Кондитерські вироби з однієї чи кількох цукеркових мас, різноманітні за формою та смаком | de  en  ru | Süßigkeiten  candy  конфета |
| **10.3 шоколадні цукерки**  Кондитерський виріб, виготовлений з одного чи декількох видів шоколаду, за умови, що шоколад складає не менше 25% загальної маси продукту | de  en  ru | Pralinen  chocolates  шоколадная конфета |
| **10.4 карамель**  Цукровий кондитерський виріб з карамельної маси | de  en  ru | Karamell  caramel  карамель |
| **10.5 желейки; сластики**  Кондитерські вироби, що складаються з однієї чи кількох желейних мас, або зі збивної та желейної маси | de  en  ru | Geschmacksrichtung  jelly; slastice  желейки; сластики |
| **10.6 драже**  Цукровий дражований кондитерський виріб округлої чи іншої форми невеликих розмірів | de  en  ru | Dragees  pills  драже |
| **10.7 ірис; тофі**  Цукровий кондитерський виріб з ірисної маси | de  en  ru | Iris; Toffee  iris; tofi  ирис, тоффи |
| **10.8 шоколад**  Кондитерський виріб з шоколадної маси (для формування) | de  en  ru | Schokolade  chocolate  шоколад |
| **10.9 шоколадний виріб**  Кондитерський виріб, виготовлений на основі шоколадної маси (для формування)  **Примітка**. До шоколадних виробів належать шоколадні цукерки та інші вироби з шоколадної маси з додаванням напівфабрикатів та сировини | de  en  ru | Schokoladen-Produkt  chocolate product  шоколадное изделие |
| **10.10 марципан**  Цукровий кондитерський виріб, виготовлений з марципанової маси | de  en  ru | Marzipan  marzipan  марципан |
| **10.11 пастильний виріб**  Цукровий кондитерський виріб з пастильної чи зефірної маси | de  en  ru | Pustelny product  pastille produkt  пастильное изделие |
| **10.12 пастила**  Кондитерський виріб з пастильної маси, з великою густиною, сформований відливанням у пласт з наступним розрізанням | de  en  ru | Pastille  pustely  пастила |
| **10.13 зефір**  Пастильний виріб з в’язкою консистенцією, що формується відсадженням із зефірної маси | de  en  ru | Marshmallows  marshmallows  зефир |
| **10.14 мармелад**  Цукровий кондитерський виріб, драглистої структури, виготовлений з мармеладної маси | de  en  ru | Marmalade  marmalade  мармелад |
| **10.15 халва**  Цукровий кондитерський виріб, листку вато-волокнистої структури, отриманий з халвової маси | de  en  ru | Halva  halva  халва |
| **10.16 борошняний кондитерський виріб;** *борошнистий кондитерський виріб* (Нд)  Кондитерський виріб з борошна, переважно з високим умістом цукру, жиру та яєчних продуктів | de  en  ru | Mehl Konfektion  flour confection  мучное кондитерское изделие |
| **10.17 печиво**  Борошняний кондитерський виріб крихкої структури, переважно з використанням хімічних розпушувачів | de  en  ru | Kekse  cookies  печенье |
| **10.18 крекер**  Борошняний кондитерський виріб листкової структури з дріжджового тіста чи тіста з використанням хімічних розпушувачів, що має невеликий уміст цукру та жиру | de  en  ru | Cracker  cracker  крекер |
| **10.19 галети**  Борошняні кондитерські вироби, переважно з дріжджового тіста, з низьким умістом цукру та жиру | de  en  ru | Сallets  biscuits  галеты |
| **10.20 вафлі**  Борошняні кондитерські вироби з вафельних листів, зазвичай перешаровані начинкою | de  en  ru | Waffeln  waffles  вафли |
| **10.21 тістечка**  Борошняні кондитерські вироби різноманітної форми, випечені і оздоблені | de  en  ru | Kuchen  cakes  пирожные |
| **10.22 торт**  Кондитерський виріб, що складається з одного чи кількох кондитерських напівфабрикатів, переважно зі складним художнім оформленням | de  en  ru | Torte  cake  торт |
| **10.23 пряниковий виріб**  Борошняний кондитерський виріб з пряникового тіста, переважно глазурований цукровим сиропом  **Примітка**. Пряниковий кондитерський виріб може бути з начинкою чи без начинки | de  en  ru | Lebkuchen Produkt  gingerbread product  пряничное изделие |
| **10.24 пряник**  Поштучний пряниковий виріб переважно збільшеної форми | de  en  ru | Lebkuchen  gingerbread  пряник |
| **10.25 медяник; коврижка (Нд)**  Пряниковий виріб з пластівців випеченого напівфабрикату, переважно з медом | de  en  ru | Süßer Schichtkuchen  medyanik  медяник |
| **10.26 рулет**  Борошняний кондитерський виріб у формі закрученого бісквітного напівфабрикату, перешарований різними видами начинки з оздобленням або без оздоблення на поверхні | de  en  ru | Roulade  roll  рулет |
| **10.27 кекс**  Борошняний кондитерський виріб із здобного тіста з додаванням цукатів, горіхів, фруктів, родзинок, з використанням хімічних розпушувачів або дріжджів | de  en  ru | Cupcake  cupcake  кекс |
| **10.28 ромова баба**  Борошняний кондитерський виріб з дріжджового тіста, насичених сиропом для просочування | de  en  ru | Rum Baba  rum baba  ромовая баба |
| **10.29 східні солодощі**  Кондитерські вироби для виготовлення яких використовують поряд з традиційними видами кондитерської сировини, значну кількість добавок і прянощів, що зумовлено національними смаками жителів країн Близького та Середнього Сходу | de  en  ru | Orientalische Süßigkeiten  oriental sweets  восточные сладости |
| **10.30 кювертюр**  Шоколад, який містить не менше ніж 35% загальної кількості какао-продуктів, не менше ніж 31% какао масла та не менше ніж 2,5% знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини  **Примітка**. Для молочного шоколаду кувертюр – мінімальний вміст загального жиру (какао-масла та молочного жиру) має становити 31% | de  en  ru | Küvertür  couverture  кювертюр |
| **10.31 вермішель/пластівці**  Шоколад у формі гранул або пластівців, що має містити не менше ніж 32% загальної кількості какао-продуктів, не менше ніж 12% « какао-масла і не менше ніж 2,5% знежирених какао-продуктів у перерахунку на сухі речовини  **Примітка**. Для молочного шоколаду вермішель/пластівці – не менше ніж 20% какао-продуктів, не менше ніж 12% молочних продуктів і не менше ніж 12% усього жиру | de  en  ru | Fadennudeln/ Flocken  vermicelli/ cereal  вермішель/ хлопья |
| **10.32 шоколад «Джандуя»**  Шоколад, в якому загальна кількість доданих горіхів не повинна перевищувати 60% маси готового виробу | de  en  ru | Schokolade «Ganduy»  chocolate «Gianduja»  шоколад «Джандуя» |

**11 ЗМІНИ, ЩО ВІДБУВАЮТЬСЯ В КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБАХ ПІД ЧАС ЗБЕРІГАННЯ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **11.1 зволоження кондитерського виробу;** *намокання, відмокання* (Нд)  Поглинання кондитерськими виробами вологи з навколишнього середовища | de  en  ru | Befeuchtung der Konditorei-Produkte  moisture confection  увлажнение кондитерського изделия; *намокание, отмокание (Нд)* |
| **11.2 зацукрування кондитерського виробу;** *процукрування (Нд)*  Зміна структури кондитерського виробу внаслідок кристалізації сахарози | de  en  ru | 1. Verzuckerung Konditorei-Produkte   secureware confection  засахаривание кондитерского изделия; *просахаривание (Нд)* |
| **11.3 посивіння шоколаду;** *цвітіння шоколаду (Нд)*  Утворення сірого нальоту на поверхні шоколаду внаслідок виділення кристалів цукру чи жиру | de  en  ru | Ergrauen Schokolade  graying chocolate  поседение шоколада; *цветение шоколада (Нд)* |

**12 ВЫДХОДИ КОНДИТЕРСЬКОГО ВИРОБНИЦТВА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **12.1 відходи кондитерського виробництва**  Залишки, отримані на різних стадіях виготовлення кондитерського виробу, пов’язані з технологічним процесом виробництва | de  en  ru | Abfall Süßwarenproduktion  waste confectionery  отходы кондитерского производства |
| **12.2 зворотні відходи кондитерського виробництва**  Відходи кондитерського виробництва, що відповідають санітарним нормам і які можна використати у виробництві повторно | de  en  ru | Rückläufige Abfall Süßwarenproduktion  recyclable waste confectionery  возвратные отходы кондитерского производства |
| **12.3 незворотні відходи кондитерського виробництва;***санітарний брак* (Нд)*; санітарні відходи кондитерського виробництва* (Нд)  Відходи кондитерського виробництва, що за санітарними нормами не підлягають повторному переробленню | de  en  ru | Irreversible Abfall Süßwarenproduktion  irreversible waste confectionery  необратимые отходы кондитерского производства |
| **12.4 вафельні відтіки**  Відходи, отримані під час випікання вафельного листа | de  en  ru | Wafer Abfall  wafer waste  вафельные отходы |
| **12.5 технологічні втрати**  Неминучі втрати сировини, напівфабрикатів і готових виробів під час технологічного процесу, зумовлені технологічним устаткуванням, вимірювальною технікою, властивостями сировини | de  en  ru | Technologische Verluste  technological losses  технологические потери |
| **12.6 нормативи технологічних втрат**  Допустимий відсоток втрат сировини, напівфабрикатів, готової продукції під час виготовлення, який обґрунтовано визначений виробником | de  en  ru | Richtstze der technologischen Verluste  norms of technological losses  нормативы технологических потерь |
| **12.7 бракована кондитерська продукція**  Кондитерська продукція, що не відповідає за своєю якістю вимогам, які установлені в нормативних документах | de  en  ru | Schad Süßwaren  defective confectionery products  бракованная кондитерская продукция |
| **12.8 внутрішній брак**  Бракована кондитерська продукція, яку виявлено в процесі виробництва до відправлення її споживачу | de  en  ru | Innere fehlerhafte Süßwaren  internal defective confectionery products  внутренний брак |
| **12.9 зовнішній брак**  Бракована кондитерська продукція, яку виявлено після відправлення споживачеві або в процесі її споживання | de  en  ru | Externe Schad Süßwaren  external defective confectionery products  внешний брак |
| **12.10 поправний брак**  Бракована кондитерська продукція, яку після усунення вад можна використати за прямою призначеністю | de  en  ru | Repariert fehlerhafte Süßwaren  fix defective confectionery products  поправимый брак |
| **12.11 непоправний брак**  Бракована кондитерська продукція, усунення вад якої неможливо чи економічно недоцільно та яку не можна використати за безпосередньою призначеністю | de  en  ru | Ein bestürzender Schad Süßwaren  irreparable defective confectionery products  непоправимый брак |
| **12.12 технічно неминучий брак**  Бракована кондитерська продукція, зумовлена специфікою чи рівнем розвитку технології й організації виробництва і яка не залежить від підприємства та його працівників | de  en  ru | Technisch unvermeidlich fehlerhafte Süßwaren  technically unavoidable defective confectionery products  технически неизбежный брак |

**ДОДОТОК А**

**(довідковий)**

**АБЕТКОВИЙ ПОКАЗЧИК УКРАЇНСЬКИХ ТЕРМІНІВ**

|  |  |
| --- | --- |
| баба ромова | **10.28** |
| батон ірисний | **6.5** |
| батон карамельний | **6.15** |
| батон тофі | **6.5** |
| брак внутрішній | **12.8** |
| брак зовнішній | **12.9** |
| брак непоправний | **12.11** |
| брак поправний | **12.10** |
| брак технічно неминучий | **12.12** |
| *брак санітарний (Нд)* | **11.3** |
| вафлі | **10.20** |
| *вела (Нд)* | **7.1** |
| вермішель/пластівці | **10.31** |
| виріб кондитерський | **4.3** |
| *виріб кондитерський борошнистий (Нд)* | **10.16** |
| виріб кондитерський борошняний | **10.16** |
| виріб кондитерський | **4.4** |
| виріб кондитерський цукровий | **10.1** |
| виріб пастильний | **10.11** |
| виріб пряниковий | **10.23** |
| виріб шоколадний | **10.9** |
| виробництво кондитерське | **4.1** |
| *відмокання (Нд)* | **11.1** |
| відтіки вафельні | **12.4** |
| відходи кондитерського виробництва | **12.1** |
| відходи кондитерського виробництва зворотні | **12.2** |
| відходи кондитерського виробництва незворотні | **12.3** |
| *відходи кондитерського виробництва санітарні (Нд)* | **11.3** |
| втрати технологічні | **12.5** |
| галети | **10.19** |
| гель харчовий | **9.14** |
| глазур | **5.3** |
| дата «вжити до» | **4.16** |
| джгут ірисний | **6.6** |
| джгут карамельний | **6.17** |
| джгут тофі | **6.6** |
| драже | **10.6** |
| духи кондитерські сухі | **9.7** |
| желейки | **10.5** |
| емульсія кондитерська | **9.11** |
| заготівка тістова | **9.4** |
| зацукрування кондитерського виробу | **11.2** |
| зволоження кондитерського виробу | **11.1** |
| зефір | **10.13** |
| *інверт (Нд)* | **5.5** |
| ірис | **10.7** |
| *какавела (Нд)* | **7.1** |
| какаовела | **7.1** |
| какао дріб’язок | **7.3** |
| какао крупка | **7.2** |
| какао лікер | **7.4** |
| какао макуха | **7.5** |
| *какао-маса (Нд)* | **7.4** |
| какао масло | **7.6** |
| какао масло дезодороване | **7.7** |
| какао порошок | **7.8** |
| какао терте | **7.4** |
| карамель | **10.4** |
| кекс | **10.27** |
| клей агаровий | **6.9** |
| *коврижка (Нд)* | **10.25** |
| *конверт карамельний (Нд)* | **6.16** |
| кондитерська глазур | **7.10** |
| корпус цукерковий | **7.14** |
| крекер | **10.18** |
| крем | **9.8** |
| *крупа какао (Нд)* | **7.2** |
| кувертюр | **10.30** |
| ланцюжок карамельний | **6.19** |
| *лушпайка (Нд)* | **7.1** |
| лист вафельний | **9.5** |
| *макуха какао (Нд)* | **7.5** |
| мармелад | **10.14** |
| марципан | **10.10** |
| маса арахісова | **7.18** |
| маса горіхова | **7.19** |
| маса грильяжна | **7.17** |
| маса желейна | **8.11** |
| маса зефірна | **8.8** |
| маса ірисна | **6.1** |
| маса ірисна жувальна | **6.4** |
| маса ірисна лита | **6.2** |
| маса ірисна тиражена | **6.3** |
| *маса какао (Нд)* | **7.4** |
| маса карамельна | **6.10** |
| маса карамельна жувальна | **6.13** |
| маса карамельна молочна | **6.11** |
| маса карамельна м’яка | **6.14** |
| маса карамельна тягнута | **6.12** |
| маса кондитерська | **5.2** |
| маса кондитерська піноподібна | **8.7** |
| маса кондитерська для формування | **7.12** |
| маса кунжутна | **8.1** |
| маса мармеладна | **8.10** |
| маса марципанова | **8.3** |
| маса пастильна | **8.9** |
| *маса пінна (Нд)* | **8.7** |
| маса помадна | **7.21** |
| маса праліне | **7.15** |
| маса праліноподібна | **7.16** |
| маса соняшникова | **8.2** |
| маса тофі | **6.1** |
| маса тофі лита | **6.2** |
| маса халвова | **8.4** |
| маса цукеркова | **7.13** |
| маса шоколадна | **7.11** |
| *масло какао (Нд)* | **7.6** |
| *масло какао дезодороване (Нд)* | **7.7** |
| *мачок (Нд)* | **8.6** |
| медяник | **10.25** |
| *намокання (Нд)* | **11.1** |
| напівфабрикат випечений | **9.1** |
| напівфабрикат оздоблювальний | **9.6** |
| напівфабрикат кондитерський | **5.1** |
| *напівфабрикат основний (Нд)* | **9.1** |
| наповнювачі для кондитерських виробів | **5.6** |
| начинка | **5.7** |
| начинка для борошняних кондитерських виробів | **9.9** |
| начинка карамельна | **6.18** |
| нонпарель | **8.6** |
| нормативи технологічних втрат | **12.6** |
| *оболонка (Нд)* | **7.1** |
| паленка | **6.20** |
| партія кондитерських виробів | **4.13** |
| пастила | **10.12** |
| печиво | **10.17** |
| пиріг карамельний | **6.16** |
| *помадка (Нд)* | **7.21** |
| *порошок какао (Нд)* | **7.8** |
| посивіння шоколаду | **11.3** |
| посипка | **5.8** |
| продукція кондитерська | **4.2** |
| продукція кондитерська безпечна | **4.5** |
| продукція кондитерська бракована | **12.7** |
| продукція кондитерська небезпечна | **4.6** |
| продукція кондитерська не швидкопсувна | **4.10** |
| продукція кондитерська неякісна | **4.7** |
| продукція кондитерська фальсифікована | **4.8** |
| продукція кондитерська швидкопсувна | **4.9** |
| *процукрування (Нд)* | **11.2** |
| пряник | **10.24** |
| пудра ванільна | **9.10** |
| рулет | **10.26** |
| сировина кондитерська | **4.12** |
| сироп для просочування | **9.12** |
| сироп інвертний | **5.5** |
| сироп карамельний | **6.7** |
| сироп карамельний молочний | **6.8** |
| сироп клейовий | **9.13** |
| сироп поливний | **8.5** |
| сироп помадний | **7.20** |
| сироп цукровий | **5.4** |
| сластики | **10.5** |
| солодощі східні | **10.29** |
| термін зберігання кондитерської продукції | **4.14** |
| термін придатності кондитерської продукції до споживання | **4.15** |
| термін споживання кінцевий | **4.16** |
| технологія нова | **4.11** |
| тістечка | **10.21** |
| тісто кондитерське | **9.2** |
| тісто пряничне | **9.3** |
| торт | **10.22** |
| тофі | **10.7** |
| халва | **10.15** |
| *цвітіння шоколаду (Нд)* | **11.3** |
| цукерки | **10.2** |
| цукерки шоколадні | **10.3** |
| *цукор інвертний (Нд)* | **5.5** |
| шоколад | **10.8** |
| шоколадна глазур | **7.9** |
| шоколад «Джандуя» | **10.32** |

**ДОДАТОК Б**

**(довідковий)**

**АБЕТКОВИЙ ПОКАЗЧИК НІМЕЦЬКИХ ТЕРМІНІВ**

|  |  |
| --- | --- |
| Abfall Süßwarenproduktion | 12.1 |
| AgarleimKleber | 6.9 |
| Baton Iris Masse | 6.5 |
| Baton Toffeemasse | 6.5 |
| Befeuchtung der Konditorei-Produkte | 11.1 |
| Bestreuen | 5.8 |
| Braten Zucker | 6.20 |
| Сallets | 10.19 |
| Candy Gehäuse | 7.14 |
| Cast Iris Masse | 6.2 |
| Cast Toffeemasse | 6.2 |
| Chewing Karamell Masse | 6.13 |
| Chewing Iris Masse | 6.4 |
| Cracker | 10.18 |
| Creme | 9.8 |
| Cupcake | 10.27 |
| Datum "verbrauchen bis" | 4.16 |
| Deodorized Kakao Butter | 7.7 |
| Diabetes Konfektion | 10.1 |
| Dragees | 10.6 |
| Ein bestürzender Schad Süßwaren | 12.11 |
| Erdnuss-Masse | 7.18 |
| Ergrauen Schokolade | 11.3 |
| Externe Schad Süßwaren | 12.9 |
| Fadennudeln/ Flocken | 10.31 |
| Fondantmasse | 7.21 |
| Fondantsirup | 7.20 |
| Füllstoffe für Süßwaren | 5.6 |
| Füllung | 5.7 |
| Füllung für Backwaren und Süßwaren | 9.9 |
| Gebackener vorfabrizierte | 9.1 |
| Gelee-Masse | 8.11 |
| Gefährliche Süßwaren | 4.6 |
| Gießen Sie den Sirup | 8.5 |
| Geschmacksrichtung | 10.5 |
| Haltbarkeit bis zum Verbrauch von Süßwaren | 4.15 |
| Haltbarkeit von Süßwaren | 4.14 |
| Halva | 10.15 |
| Halva Masse | 8.4 |
| Innere fehlerhafte Süßwaren | 12.8 |
| Invertzucker Sirup | 5.5 |
| Iris | 10.7 |
| Irreversible Abfall Süßwarenproduktion | 12.3 |
| Iris Masse | 6.1 |
| Karamell | 10.4 |
| Karamell-Baton | 6.15 |
| Karamell Füllung | 6.18 |
| Karamell-Kette | 6.19 |
| Karamell-Leitungssatz | 6.17 |
| Karamell Masse | 6.10 |
| Karamell-Sirup | 6.7 |
| Karamell-Torte | 6.16 |
| Kabelbaum Iris Masse | 6.6 |
| Kakao Butter | 7.6 |
| Kakao führte | 7.1 |
| Kakao Grütze | 7.2 |
| Kakao masse Likör | 7.4 |
| Kakao-Presskuchen | 7.5 |
| Kakaopulver | 7.8 |
| Kekse | 10.17 |
| Klejewoj Sirup | 9.13 |
| Kleine Partikel von Kakao | 7.3 |
| Konditorei Emulsion | 9.11 |
| Konditor-Halbfabrikat | 5.1 |
| Konditorei Masse (für die Bildung) | 7.12 |
| Konditorei Masse zum | 5.2 |
| Konditoreien trockene Parfüm | 9.7 |
| Konditorei-Rohstoffe | 4.12 |
| Konditorproduktion | 4.1 |
| Konfektion | 4.3 |
| Kristallisiert die Iris Masse | 6.3 |
| Krokantmasse | 7.17 |
| Kuchen | 10.21 |
| Küvertür | 10.30 |
| Lebkuchen Teig | 9.3 |
| Lebensmittel-Gel | 9.14 |
| Lebkuchen Produkt | 10.23 |
| Lebkuchen | 10.24 |
| Mehl Konfektion | 10.16 |
| Masse Pralinen | 7.15 |
| Masse Pralinen-Form | 7.16 |
| Masse nussig | 7.19 |
| Marmalade | 10.14 |
| Marmalade Masse | 8.10 |
| Marshmallows | 10.13 |
| Marshmallow Masse | 8.8 |
| Marzipan | 10.10 |
| Marzipan Masse | 8.3 |
| Milch-Karamell-Masse | 6.11 |
| Milch-Karamell-Sirup | 6.8 |
| Minderwertige Süßwaren | 4.7 |
| Neue Produkt Konditorei | 4.4 |
| Neue Technologie | 4.11 |
| Nicht schnell verdirbt Süßwaren | 4.10 |
| Nonpareille | 8.6 |
| Partei Süßwaren | 4.13 |
| Pastille | 10.12 |
| Pastille Masse | 8.9 |
| Pastry Teig | 9.2 |
| Pralinen | 10.3 |
| Pustelny product | 10.11 |
| Repariert fehlerhafte Süßwaren | 12.10 |
| Richtstze der technologischen Verluste | 12.6 |
| Roulade | 10.26 |
| Rum Baba | 10.28 |
| Rückläufige Abfall Süßwarenproduktion | 12.2 |
| Sahnehäubchen | 5.3 |
| Sesam-Masse | 8.1 |
| Schad Süßwaren | 12.7 |
| Schnell verdirbt Süßwaren | 4.9 |
| Schokolade | 10.8 |
| Schokoladen glasur | 7.9 |
| Schokolade «Ganduy» | 10.32 |
| Schokolade Masse | 7.11 |
| Schokoladen-Produkt | 10.9 |
| Sichere Süßwaren | 4.5 |
| Sirup | 5.4 |
| Sonnenblumen-Masse | 8.2 |
| Schäumende Masse Konditorei | 8.7 |
| Süßer Schichtkuchen | 10.25 |
| Süßigkeit Masse | 7.13 |
| Süßigkeiten | 10.2 |
| Süßwaren | 4.2 |
| Test-Billet | 9.4 |
| Toffee | 10.7 |
| Torte | 10.22 |
| Technologische Verluste | 12.5 |
| Technisch unvermeidlich fehlerhafte Süßwaren | 12.12 |
| Vanilla Pulver | 9.10 |
| Verflscht Süßwaren | 4.8 |
| Verzuckerung Konditorei-Produkte | 11.2 |
| Waffelblatt | 9.5 |
| Waffeln | 10.20 |
| Wafer Abfall | 12.4 |
| Weiches Karamell Masse | 6.14 |
| Ziehen Karamell Masse | 6.12 |
| Zuckerguss Patisserie | 7.10 |

**ДОДАТОК В**

**(довідковий)**

**АБЕТКОВИЙ ПОКАЗЧИК АНГЛІЙСЬКИХ ТЕРМІНІВ**

1. Видання офіційне [↑](#footnote-ref-1)