

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 | deenru | Konditorproduktionconfectionery productionкондитерское производство |
| **4.2 кондитерська продукція**Харчові продукти, до яких належать кондитерські вироби та напівфабрикати для виробництва кондитерських виробів |  deenru | Süßwarenconfectionery productsкондитерская 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  |  deenru | Konfektionconfectionкондитерское 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 |  deenru | Neue Produkt Konditoreinew confectionновое кондитерское изделие |
| **4.5 безпечна кондитерська продукція**Кондитерська продукція, яка не сприяє шкідливого впливу на здоров’я людини та є придатною для споживання |  deenru | Sichere Süßwarensafe bakery productsбезопасная кондитерськая продукция |
| **4.6 небезпечна кондитерська продукція**Кондитерська продукція, яка є шкідливою для здоров’я людини та/або непридатна для споживання | deenru | Gefährliche Süßwarenhazardous bakery productsнебезопасная 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 | deenru | Minderwertige Süßwarensubstandard bakery productsнекачественная 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  |  deenru | Verflscht Süßwarenadulterated confectionery productsфальсифицированная кондитерская продукция |
| **4.9 швидкопсувна кондитерська продукція**Кондитерська продукція, яка має строк зберігання до 5 діб включно |  deenru | Schnell verdirbt Süßwarenperishable bakery productsскоропортящаяся кондитерская продукция |
| **4.10 не швидкопсувна продукція**Кондитерська продукція, строк зберігання більше 5 діб |  deenru | Nicht schnell verdirbt Süßwarennon-perishable productsнескоропортящаяся кондитерская продукция |
| **4.11 нова технологія**Технологія, яка має суттєві відмінності від відомих технологій, використовуваних в Україні на даний час |  deenru | Neue Technologienew technologyновая технология |
| **4.12 кондитерська сировина**Сировина для промислового переробляння та виготовлення кондитерських виробів і напівфабрикатів |  deenru | Konditorei-Rohstoffeconfectionery raw materialsкондитерское 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 Süßwarenparty confectioneryпартия 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 |  deenru | Haltbarkeit von Süßwarenshelf life of confectionery productsсрок 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 enru | Haltbarkeit bis zum Verbrauch von Süßwarenshelf life of confectionery products to consumptionсрок 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 enru | Datum "verbrauchen bis"date "best before" date; ending dateдата «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 enru | Konditor-Halbfabrikatconfectionery prefabricatedкондитерский полуфабрикат |
| **5.2 кондитерська маса** Кондитерський напівфабрикат, виготовлений з різної сировини, який може мати різну структуру і який використовують для отримання кондитерського виробу | deenru | Konditorei Masse zum Abformenconfectionery mass (for shaping)кондитерская масса (для формировки) |
| **5.3 глазур**Кондитерський напівфабрикат, що його застосовують для глазурування харчових продуктів | deenru | Sahnehäubchen glazeглазурь  |
| **5.4 сироп (цукровий)**Концентрований розчин сахарози чи інших видів цукрі, переважно з додаванням іншої кондитерської сировини | deenru | Sirupsyrup (sugar)сироп (сахарный) |
| **5.5 інвертний сироп;** *інверт, інвертний цукор* (Нд)Сироп, що містить продукти інверсії сахарози | deenru | Invertzucker Sirupinvert syrupинвертный сироп |
| **5.6 наповнювачі для кондитерських виробів**Кондитерська сировина чи кондитерський напівфабрикат, використовувані як складник для кондитерських виробів | deenru | Füllstoffe für Süßwarenfillers for confectionery productsнаполнители для кондитерских изделиц |
| **5.7 начинка**Кондитерський напівфабрикат, який поміщують в середину виробу | deenru | Füllungfillingначинка |
| **5.8 посипка**Кондитерська сировина чи кондитерський напівфабрикат, використовувані для посипання кондитерських виробів | deenru | Bestreuentoppingпосыпка |

**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 | deenru | Iris Masse Toffeemasse[rina] weight [tofi]ирисная массамасса тоффи |
| **6.2 лита [ірисна] маса [тофі]**Ірисна маса в аморфному стані | deenru | Cast Iris Masse Cast Toffeemassecast rina weight tofiлитая ирисная массалитая масса тоффи |
| **6.3 тиражена ірисна маса**Ірисна маса частково закристалізована | deenru | Kristallisiert die Iris Massetirajana risna weightтираженная ирисная масса |
| **6.4 жувальна ірисна маса**Ірисна маса з додаванням желатину або карагінану та/або іншого структуроутворювача | deenru | Chewing Iris Massechewing risna weightжевательная ирисная масса |
| **6.5 [ірисна] батон [тофі]**Ірисна маса, якій надано форму конуса | deenru | Baton Iris MasseBaton Toffeemasserina baton tofiирисный батонбатон тоффи |
| **6.6 [ірисна] джгут [тофі]**Ірисна маса, якій надано форму джгута з певним поперечним перерізом | deenru | Kabelbaum Iris Masse Kabelbaum Toffeemasserina harness tofiирисный жгутжгут тоффи |
| **6.7 карамельний сироп**Цукрово-патоковий, цукрово-патоково-інвертний, цукрово-інвертний сироп або сироп на замінниках цукру для виготовлення карамельної маси | deenru | Karamell-Sirupcaramel syrupкарамельный сироп |
| **6.8 молочний карамельний сироп**Карамельний сироп з додаванням молочних продуктів | deenru | Milch-Karamell-Sirupmilk caramel syrupмолочный карамельный сироп |
| **6.9 агаровий клей**Агаро-цукрово-патоковий сироп | deenru | AgarleimKleberagarwood glueагаровый клей |
| **6.10 карамельна маса**Кондитерська маса, отримана уварюванням карамельного сиропу | deenru | Karamell Massecaramel massкарамельная масса |
| **6.11 молочна карамельна маса**Карамельна маса, отримана уварюванням молочного карамельного сиропу | deenru | Milch-Karamell-Massemilk caramel massмолочная карамельная масса |
| **6.12 тягнута карамельна маса**Капілярно-пориста непрозора маса з блиском, отримана перетягуванням нетягнутої маси | deenru | Ziehen Karamell Massetagnut caramel massтянущаяся карамельная масса |
| **6.13 жувальна карамельна маса**Жувальна пластична маса, отримана з карамельної маси з драгле утворювачем і різноманітними добавками | deenru | Chewing Karamell Masse chewy caramel massжевательная 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 | deenru | Weiches Karamell Massesoft caramel massмягкая карамельная масса |
| **6.15 карамельний батон**Карамельна маса у формі конуса, отримана на карамелеобкатувальній машині | deenru | Karamell-Batoncaramel loafкарамельный батон |
| **6.16 карамельний пиріг;** *карамельний конверт* (Нд) Напівфабрикат карамельного виробництва, який складається з карамельної маси і начинки в середині неї | deenru | Karamell-Tortecaramel pieкарамельный пирог |
| **6.17 карамельний джгут**Карамельна маса з начинкою чи без неї, якій надано форму джгута з визначеним поперечним перерізом | deenru | Karamell-Leitungssatzcaramel harnessкарамельный жгут |
| **6.18 карамельна начинка**Кондитерський напівфабрикат, який містить в середині карамелі | deenru | Karamell Füllungcaramel fillingкарамельная начинка |
| **6.19 карамельний ланцюжок**Відформований карамельний джгут | deenru | Karamell-Kettecaramel chainкарамельная цыпочка  |
| **6.20 паленка**Перепалений цукор, який використовують для забарвлення та надання смаку кондитерським виробам | deenru | Braten Zuckerpalenqueжженка |

**7 НАПІВФАБРИКАТИ ШОКОЛАДНОГО ТА ЦУКЕРКОВОГО ВИРОБНИЦТВА**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **7.1 какаовела;** *какавела, лушпайка, оболонка, вела* (Нд)Оболонка какао бобів | deenru | Kakao führtekakavellaкакаовелла |
| **7.2 какао крупа;** *крупка какао* (Нд)Обсмажені та подрібнені ядра какао-бобів | deenru | Kakao Grützecocoa cerealкакао крупа |
| **7.3 какао дріб’язок** Найдрібніша фракція подрібнених какао бобів | deenru | Kleine Partikel von Kakaococoa detailкакао мель  |
| **7.4 какао [терте] [лікер];** *маса какао, какао-маса* (Нд)Кондитерська маса, отримана [розтиранням] [роздавлюванням] какао крупки | deenru | Kakaomasse Likörcocoa grated liquorкакао тертое ликер |
| **7.5 какао макуха;** *макуха* *какао* (Нд)Часткове знежирене пресування какао тертого | deenru | Kakao-Presskuchencocoa cakeкакао 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 | deenru | Kakao Buttercocoa butterкакао масло |
| **7.7 дезодороване какао масло;** *масло какао дезодороване* (Нд)Какао масло очищене від запаху та пігментів | deenru | Deodorized Kakao Butterdeodorized cocoa butterдезодорированное 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 | deenru | Kakaopulvercocoa powderкакао порошок |
| **7.9 глазур шоколадна**Кондитерський напівфабрикат, який застосовують для глазурування шоколадних виробів | deenru | Schokoladenglasurchocolate glazeглазурь шоколадная  |
| **7.10 глазур кондитерська**Кондитерський напівфабрикат, який застосовують для глазурування харчових продуктів | deenru | Zuckerguss Patisserieconfectionery glazeглазурь 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.  | deenru | Schokolade Massechocolate Masseшоколадная 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 | deenru | Konditorei Masse (für die Bildung)confectionery mass (for shaping)кондитерская масса (для формирирования) |
| **7.13 цукеркова маса**Кондитерська маса, яку використовують для приготування цукерок | deenru | Süßigkeit Massecandy weightконфетная масса |
| **7.14 цукерковий корпус**Відформована чи відлита в цукеркову оболонку цукеркова маса, призначена для подальшого оброблення | deenru | Candy Gehäusecandy caseконфетный корпус |
| **7.15 маса праліне**Тонкоподрібнена кондитерська маса, отримана з цукру, обсмажених горіхів і жиру та іншої кондитерської сировини | deenru | Masse Pralinenweight pralineмасса 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 | deenru | Masse Pralinen-Formweight praline-shapedмасса 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 | deenru | Krokantmasseweight roastingмасса грильяжная |
| **7.18 маса арахісова**Кондитерський напівфабрикат, отриманий розтиранням обсмажених ядер арахісу | deenru | Erdnuss-Massemass of peanutмасса арахисовая |
| **7.19 маса горіхова**Кондитерський напівфабрикат, отриманий розтиранням обсмажених ядер горіхів | deenru | Masse nussigweight nutмасса ореховая |
| **7.20 помадний сироп**Уварений цукрово-патоковий сироп з додаванням або без додавання іншої кондитерської сировини | deenru | Fondantsirupfondant syrupпомадный сироп |
| **7.21 помадна маса;** *помадка* (Нд)Однорідна дрібнокристалічна кондитерська маса, отримана уварюванням і збиванням помадного сиропу | deenru | Fondantmassefondantпомадная масса |

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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **8.1 кунжутна маса**Кондитерський напівфабрикат, отриманий розтиранням обсмажених ядер кунжуту | deenru | Sesam-Massesesame weightкунжутная масса |
| **8.2 соняшникова маса**Кондитерський напівфабрикат, отриманий розтиранням обсмажених ядер соняшника | deenru | Sonnenblumen-Massesunflower massподсолничная масса |
| **8.3 марципанова маса**Маса, отримана розтиранням сирих або сушених ядер мигдалю чи інших горіхів з цукром | deenru | Marzipan Massemarzipan massмарципановая масса |
| **8.4 халвова маса**Кондитерська маса, отримана вимішуванням збитої з піноутворювачем карамельної маси з одним із напівфабрикатів: соняшниковою, кунжутною чи горіховою масою | deenru | Halva Massehalva massхалвовая масса |
| **8.5 поливний сироп**Цукрово-патоковий сироп, який використовують для накатування сухих складників під час виготовлення драже | deenru | Gießen Sie den Sirupoblivnye syrupполивочный сироп |
| **8.6 нонпарель;** *мачок* (Нд)Кондитерський напівфабрикат, отриманий дражуванням великих кристалів цукру цукровою пудрою та поливним сиропом з додаванням барвників  | deenru | Nonpareillenonparelнонпарель |
| **8.7 піноподібна кондитерська маса;** *пінна маса* (Нд)Кондитерська маса, яку збивають з піноутворювачем | deenru | Schäumende Masse Konditoreinobody confectionery massпеноподобная кондитерская маса |
| **8.8 зефірна маса**Піноподібна кондитерська маса, отримана з фруктово-ягідної сировини, цукру, піноутворювача та драглеутворювача, яка має властивість утримувати форму  | deenru | Marshmallow Massezephyr massзефирная 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 | deenru | Pastille Massepastila massпастильная масса |
| **8.10 мармеладна маса**Кондитерська маса, отримана уварюванням фруктово-ягідного пюре чи розчину драгле утворювача з цукром та іншими добавками | de enru | Marmalade Massemarmalade massмармеладная масса |
| **8.11 желейна маса**Кондитерська маса, отримана уварюванням розчину драгле утворювача з цукром, патокою та іншими добавками | deenru | Gelee-Massejelly massжелейная масса |

**9 НАПІВФАБРИКАТИ ВИРОБНИЦТВА БОРОШНЯНИХ КОНДИТЕРСЬКИХ ВИРОБІВ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **9.1 випечений напівфабрикат;** *основний напівфабрикат* (Нд)Кондитерський напівфабрикат після випікання тістової заготовки, який потребує подальшого оброблення | deenru | Gebackener vorfabriziertebaked cake mixвыпеченный полуфабрикат |
| **9.2 кондитерське тісто**Кондитерський напівфабрикат, отриманий з борошна, цукру, жиру та інших добавок | deenru | Pastry Teigpastry doughкондитерское тесто |
| **9.3 пряникове тісто**Кондитерське тісто, переважно з додаванням цукру, меду, патоки, жиру, прянощів та іншої кондитерської сировини | deenru | Lebkuchen Teiggingerbread doughпряничное тесто |
| **9.4 тістова заготівка**Кондитерський напівфабрикат певної форми, отриманий після формування кондитерського тіста | deenru | Test-Billetdough pieceтесто заготовка |
| **9.5 вафельний лист**Випечений напівфабрикат тонкого поруватого листа різноманітної форми для виробляння кондитерських виробів на вафельній основі | deenru | Waffelblattwafer sheetвафельный 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. | deenru | Optionen vorfabriziertefinishing the semi-finished productотделочный полуфабрикат |
| **9.7 кондитерські сухі духи**Кондитерський напівфабрикат, отриманий подрібненням суміші різних прянощів | deenru | Konditoreien trockene Parfümcandy potpourriкондитерские 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 | deenru | Cremecreamкрем |
| **9.9 начинка для борошняних кондитерських виробів**Кондитерський напівфабрикат, який кладуть в середину виробу або між шарами кондитерських напівфабрикатів | deenru | Füllung für Backwaren und Süßwaren filling for the pastryначинка для мучных кондитерских изделий |
| **9.10 ванільна пудра**Суміш цукрової пудри зі спиртовим розчином ваніліну або його похідних | deenru | Vanilla Pulvervanilla powderванильная пудра |
| **9.11 кондитерська емульсія**Суміш рідких рецептурних складників і смакових добавок для виробництва борошняних кондитерських виробів | de enru | Konditorei Emulsionconfectionery emulsionкондитерская эмульсия |
| **9.12 сироп для просочування** |  |  |
| **9.13 клейовий сироп**Цукровий чи цукрово-патоковий сироп, що містить драглеутворювач | deenru | Klejewoj Sirupadhesive syrupклеевой сироп |
| **9.14 харчовий гель**Цукрово-патоково-пектиновий сироп з додаванням лимонної кислоти, сорбата калію, барвника та ароматизаторів | deenru | Lebensmittel-Gelfood gelпищевой гель |

**10 КОНДИТЕРСКІ ВИРОБИ**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **10.1 цукровий кондитерський виріб**Кондитерський виріб, виготовлений на основі цукру чи замінників цукру | deenru | Diabetes Konfektionsugar confectionсахарное кондитерское изделие |
| **10.2 цукерки**Кондитерські вироби з однієї чи кількох цукеркових мас, різноманітні за формою та смаком | deenru | Süßigkeitencandyконфета |
| **10.3 шоколадні цукерки**Кондитерський виріб, виготовлений з одного чи декількох видів шоколаду, за умови, що шоколад складає не менше 25% загальної маси продукту  | deenru | Pralinenchocolatesшоколадная конфета |
| **10.4 карамель**Цукровий кондитерський виріб з карамельної маси | deenru | Karamellcaramelкарамель |
| **10.5 желейки; сластики**Кондитерські вироби, що складаються з однієї чи кількох желейних мас, або зі збивної та желейної маси | deenru | Geschmacksrichtungjelly; slasticeжелейки; сластики |
| **10.6 драже**Цукровий дражований кондитерський виріб округлої чи іншої форми невеликих розмірів | deenru | Drageespillsдраже |
| **10.7 ірис; тофі**Цукровий кондитерський виріб з ірисної маси | deenru | Iris; Toffeeiris; tofiирис, тоффи |
| **10.8 шоколад**Кондитерський виріб з шоколадної маси (для формування) | deenru | Schokoladechocolateшоколад |
| **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 | deenru | Schokoladen-Produktchocolate productшоколадное изделие |
| **10.10 марципан**Цукровий кондитерський виріб, виготовлений з марципанової маси | deenru | Marzipanmarzipanмарципан |
| **10.11 пастильний виріб**Цукровий кондитерський виріб з пастильної чи зефірної маси | deenru | Pustelny product pastille produktпастильное изделие |
| **10.12 пастила**Кондитерський виріб з пастильної маси, з великою густиною, сформований відливанням у пласт з наступним розрізанням  | deenru | Pastillepustely пастила |
| **10.13 зефір**Пастильний виріб з в’язкою консистенцією, що формується відсадженням із зефірної маси | deenru | Marshmallowsmarshmallowsзефир |
| **10.14 мармелад**Цукровий кондитерський виріб, драглистої структури, виготовлений з мармеладної маси | deenru | Marmalademarmaladeмармелад |
| **10.15 халва**Цукровий кондитерський виріб, листку вато-волокнистої структури, отриманий з халвової маси | deenru | Halvahalvaхалва |
| **10.16 борошняний кондитерський виріб;** *борошнистий кондитерський виріб* (Нд)Кондитерський виріб з борошна, переважно з високим умістом цукру, жиру та яєчних продуктів | deenru | Mehl Konfektionflour confectionмучное кондитерское изделие |
| **10.17 печиво**Борошняний кондитерський виріб крихкої структури, переважно з використанням хімічних розпушувачів | deenru | Keksecookiesпеченье |
| **10.18 крекер**Борошняний кондитерський виріб листкової структури з дріжджового тіста чи тіста з використанням хімічних розпушувачів, що має невеликий уміст цукру та жиру | deenru | Crackercrackerкрекер |
| **10.19 галети**Борошняні кондитерські вироби, переважно з дріжджового тіста, з низьким умістом цукру та жиру | deenru | Сalletsbiscuitsгалеты |
| **10.20 вафлі**Борошняні кондитерські вироби з вафельних листів, зазвичай перешаровані начинкою | deenru | Waffelnwafflesвафли |
| **10.21 тістечка**Борошняні кондитерські вироби різноманітної форми, випечені і оздоблені | deenru | Kuchencakesпирожные  |
| **10.22 торт**Кондитерський виріб, що складається з одного чи кількох кондитерських напівфабрикатів, переважно зі складним художнім оформленням | deenru | Tortecakeторт |
| **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 | deenru | Lebkuchen Produktgingerbread productпряничное изделие |
| **10.24 пряник**Поштучний пряниковий виріб переважно збільшеної форми | deenru | Lebkuchengingerbreadпряник |
| **10.25 медяник; коврижка (Нд)**Пряниковий виріб з пластівців випеченого напівфабрикату, переважно з медом | deenru | Süßer Schichtkuchenmedyanik медяник |
| **10.26 рулет**Борошняний кондитерський виріб у формі закрученого бісквітного напівфабрикату, перешарований різними видами начинки з оздобленням або без оздоблення на поверхні | deenru | Rouladerollрулет |
| **10.27 кекс**Борошняний кондитерський виріб із здобного тіста з додаванням цукатів, горіхів, фруктів, родзинок, з використанням хімічних розпушувачів або дріжджів  | deenru | Cupcakecupcakeкекс |
| **10.28 ромова баба**Борошняний кондитерський виріб з дріжджового тіста, насичених сиропом для просочування | deenru | Rum Babarum babaромовая 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 | deenru | Orientalische Süßigkeitenoriental sweetsвосточные 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% | deenru | Küvertürcouvertureкювертюр |
| **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  | deenru | Fadennudeln/ Flockenvermicelli/ cerealвермішель/ хлопья |
| **10.32 шоколад «Джандуя»**Шоколад, в якому загальна кількість доданих горіхів не повинна перевищувати 60% маси готового виробу | deenru | 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 | deenru | Befeuchtung der Konditorei-Produkte moisture confectionувлажнение кондитерського изделия; *намокание, отмокание (Нд)* |
| **11.2 зацукрування кондитерського виробу;** *процукрування (Нд)*Зміна структури кондитерського виробу внаслідок кристалізації сахарози | deenru | 1. Verzuckerung Konditorei-Produkte

secureware confectionзасахаривание кондитерского изделия; *просахаривание (Нд)* |
| **11.3 посивіння шоколаду;** *цвітіння шоколаду (Нд)*Утворення сірого нальоту на поверхні шоколаду внаслідок виділення кристалів цукру чи жиру | deenru | Ergrauen Schokolade graying chocolateпоседение 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 | deenru | Abfall Süßwarenproduktionwaste confectioneryотходы кондитерского производства |
| **12.2 зворотні відходи кондитерського виробництва**Відходи кондитерського виробництва, що відповідають санітарним нормам і які можна використати у виробництві повторно | deenru | Rückläufige Abfall Süßwarenproduktionrecyclable waste confectioneryвозвратные 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 | deenru | Irreversible Abfall Süßwarenproduktionirreversible waste confectioneryнеобратимые отходы кондитерского производства |
| **12.4 вафельні відтіки**Відходи, отримані під час випікання вафельного листа | deenru | Wafer Abfallwafer wasteвафельные отходы |
| **12.5 технологічні втрати**Неминучі втрати сировини, напівфабрикатів і готових виробів під час технологічного процесу, зумовлені технологічним устаткуванням, вимірювальною технікою, властивостями сировини | deenru | Technologische Verlustetechnological lossesтехнологические потери |
| **12.6 нормативи технологічних втрат**Допустимий відсоток втрат сировини, напівфабрикатів, готової продукції під час виготовлення, який обґрунтовано визначений виробником | deenru | Richtstze der technologischen Verlustenorms of technological lossesнормативы технологических потерь |
| **12.7 бракована кондитерська продукція**Кондитерська продукція, що не відповідає за своєю якістю вимогам, які установлені в нормативних документах | deenru | Schad Süßwarendefective confectionery productsбракованная кондитерская продукция |
| **12.8 внутрішній брак**Бракована кондитерська продукція, яку виявлено в процесі виробництва до відправлення її споживачу | deenru | Innere fehlerhafte Süßwareninternal defective confectionery productsвнутренний брак |
| **12.9 зовнішній брак**Бракована кондитерська продукція, яку виявлено після відправлення споживачеві або в процесі її споживання | deenru | Externe Schad Süßwarenexternal defective confectionery productsвнешний брак |
| **12.10 поправний брак**Бракована кондитерська продукція, яку після усунення вад можна використати за прямою призначеністю | deenru | Repariert fehlerhafte Süßwarenfix defective confectionery productsпоправимый брак |
| **12.11 непоправний брак**Бракована кондитерська продукція, усунення вад якої неможливо чи економічно недоцільно та яку не можна використати за безпосередньою призначеністю | deenru | Ein bestürzender Schad Süßwarenirreparable defective confectionery productsнепоправимый 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 | deenru | Technisch unvermeidlich fehlerhafte Süßwarentechnically unavoidable defective confectionery productsтехнически 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)