|  |
| --- |
| **ЕВРАЗИЙСКИЙ СОВЕТ ПО СТАНДАРТИЗАЦИИ, МЕТРОЛОГИИ И СЕРТИФИКАЦИИ****(ЕАСС)****EURO-ASIAN COUNCIL FOR STANDARDIZATION, METROLOGY AND CERTIFICATION****(EASC)** |
|  | **МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ****СТАНДАРТ** | **ГОСТ****53041–***(проект, RU,**первая редакция)* |

**ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА**

**Термины и определения**

*Настоящий проект стандарта не подлежит применению до его принятия*

**Минск**

**Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации**

**20\_\_**

**Предисловие**

Евразийский совет по стандартизации, метрологии и сертификации (ЕАСС) представляет собой региональное объединение национальных органов по стандартизации государств, входящих в Содружество Независимых Государств. В дальнейшем возможно вступление в ЕАСС национальных органов по стандартизации других государств.

Цели, основные принципы и основной порядок проведения работ по межгосударственной стандартизации установлены в ГОСТ 1.0–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Основные положения» и ГОСТ 1.2–2015 «Межгосударственная система стандартизации. Стандарты межгосударственные, правила и рекомендации по межгосударственной стандартизации. Правила разработки, принятия, обновления и отмены»

**Сведения о стандарте**

1 РАЗРАБОТАН ассоциацией предприятий кондитерской промышленности «АСКОНД»

2 ВНЕСЕН Федеральным агентством по техническому регулированию и метрологии

3 ПРИНЯТ Евразийским советом по стандартизации, метрологии и сертификации (протокол от № )

За принятие проголосовали:

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| Краткое наименование страны по МК (ИСО 3166) 004–97 | Код страны по МК (ИСО 3166) 004–97 | Сокращенное наименование национального органа по стандартизации |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

4 ВЗАМЕН ГОСТ Р 53041–2008

*Информация о введении в действие (прекращении действия) настоящего стандарта и изменений к нему на территории указанных выше государств публикуется в указателях национальных (государственных) стандартов, издаваемых в этих государствах.*

*Информация об изменениях к настоящему стандарту публикуется в указателе (каталоге) «Межгосударственные стандарты», а текст этих изменений – в информационных указателях «Межгосударственные стандарты». В случае пересмотра или отмены настоящего стандарта соответствующая информация будет опубликована в информационном указателе «Межгосударственные стандарты».*

Исключительное право официального опубликования настоящего стандарта на территории указанных выше государств принадлежит национальным органам по стандартизации этих государств

### Содержание

1 Область применения ….............................................................................................

2 Термины и определения ...........................................................................................

Алфавитный указатель терминов…..…….………………………………………………..

## Введение

Установленные в настоящем стандарте термины расположены в систематизированном порядке, отражающем систему понятий в области кондитерских изделий.

Для каждого понятия установлен один стандартизованный термин. Порядок слов в термине не регламентируется, например «масло какао» - «какао масло», «белая шоколадная глазурь» - «шоколадная глазурь белая»

В алфавитном указателе данные термины приведены отдельно с указанием номера статьи.

Приведенные определения можно, при необходимости, изменять, вводя в них производные признаки, раскрывая значения используемых в них терминов, указывая объекты, входящие в объем определяемого понятия. Изменения не должны нарушать объем и содержание понятий, определенных в настоящем стандарте.

Стандартизованные термины набраны полужирным шрифтом.

**МЕЖГОСУДАРСТВЕННЫЙ СТАНДАРТ**

|  |
| --- |
| **ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА****Термины и определения**Confectionery and half-finished products of confectionery manufacture. Terms and definitions. |

**Дата введения —**

**1 Область применения**

Настоящий стандарт устанавливает основные термины и определения для кондитерских изделий, полуфабрикатов кондитерского производства, продуктов переработки какао-бобов и пищевых компонентов (ингредиентов), используемых в кондитерском производстве.

Термины, установленные настоящим стандартом, предназначены для применения во всех видах документации и литературы по производству кондитерских изделий, входящих в сферу работ по стандартизации и (или) использующих результаты этих работ.

**3 Термины и определения**

**1 безе [меренга]:** Выпеченное сахаристое кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат, изготовленное на основе взбитого яичного белка, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с плотностью в процессе кондитерского производства не более 0,37 г/см3.

**2 вафли:**Мучное кондитерское изделие разнообразной формы, изготовленное из вафельного полуфабриката, преимущественно с рифленой поверхностью, с начинкой или без нее.

П р и м е ч а н и е – Слово «вафля» в наименованиях изделий может заменяться или дополняться словом, характеризующим форму или консистенцию продукта. (например, вафельная трубочка, вафельный конус, вафельный рулетик и т.п.).

**3 вафли с начинкой:** Вафли в форме листов или фигур, переслоенных (или заполненных) одной или несколькими начинками, с массовой долей влаги не более 8,4 % (для вафель с фруктовой начинкой не более 15,3 %, для мягких вафель с начинкой более 22 %).

**4 вафли сдобные:** Вафли с массовой долей влаги не более 20 %, массовой долей общего сахара не более 40 %, массовой долей жира не более 25 %.

П р и м е ч а н и е – разновидностью сдобных вафель являются мягкие вафли, с массовой долей влаги от 10 до 20%.

**5 галета**: Мучное кондитерское изделие слоистой структуры со сквозными проколами, изготовленное с применением дрожжей и (или) разрыхлителей, с добавлением или без добавления пищевой масложировой продукции и (или) сахара(ов), с массовой долей жира не более 17 %, с массовой долей сахара не более 14 %, и с массовой долей влаги не более 11 %.

**6 ганаш:** Кондитерская масса, изготовленная на основе шоколада и молока и (или) продуктов его переработки, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), в состав которой входит не менее 10 % шоколада.

**7 ганаш фруктовый (ягодный, овощной):** Кондитерская масса, изготовленная на основе шоколада, фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), в состав которой входит не менее 10 % шоколада.

**8 глазурь:** Сахаристый кондитерский полуфабрикат, предназначенный для различных технологических процессов, в том числе, покрытия (глазирования) и (или) прослаивания, и (или) наполнения внутренних полостей, и (или) формования, и (или) декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции.

П р и м е ч а н и е – в наименовании глазури допускается указывать названия пищевых компонентов (ингредиентов), если они или продукты их переработки входят в состав глазури (например, «фруктовая глазурь», «ореховая глазурь» и т.д.)

**9 глазурь обыкновенная:** Глазурь, состоящая из какао продуктов, и (или) масла(ел) растительного(ных), и (или) жира(ов) специального назначения, и (или) эквивалента(ов) масла какао, и (или) заменитель(ей) масла какао, и (или) другой пищевой масложировой продукции, и (или) молочного жира или без них, с добавлением или без добавления сахара(ов) и (или) подсластителей и других пищевых компонентов (ингредиентов).

П р и м е ч а н и е – в наименовании глазури обыкновенной слово «обыкновенная» допускается не указывать.

**10 глазурь сахарная:** Глазурь, состоящая из сахара(ов) и (или) подсластителей и воды, содержащая не менее 78 % сухих веществ с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**11 глазурь шоколадная:** Глазурь, содержащая не менее 25 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 12 % масла какао.

**12 глазурь шоколадная «премиум» [шоколад кувертюр]:** глазурь, содержащая не менее 35 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 31 % масла какао и не менее 2,5 % сухого обезжиренного остатка какао.

**13 глазурь шоколадная белая:** Глазурь, содержащая не менее 10 % масла какао, не менее 14 % сухого молочного остатка, в том числе не менее 2,5 % молочного жира.

**14 глазурь шоколадная молочная:** Глазурь, содержащая не менее 15 % общего сухого остатка какао, в том числе не менее 5 % масла какао, не менее 12 % сухого молочного остатка, не менее 2,5 % молочного жира.

**15 драже:** Кондитерское изделие различной формы с оболочкой, получаемой дражированием.

**16 жевательная резинка:** Сахаристое кондитерское изделие, предназначенное для жевания, изготовленное с применением основы резиновой, которая не подлежит проглатыванию, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**17 зефир:** Пастильное изделие, изготовленное с добавлением студнеобразователя, с массовой долей фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья не менее 11 %, с плотностью в процессе кондитерского производства - не более 0,6 г/см3.

**18 ирис [тоффи]:** Сахаристое кондитерское изделие разнообразной формы, изготовленное из ирисной массы, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей жира не менее 3 %.

**19 какао масло:** Продукт переработки какао-бобов, содержащий 1,75 % и менее свободных жирных кислот, в пересчете на олеиновую кислоту, и 0,7 % и менее неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира, а масло какао, извлекаемое методом прессования, - 0,35 % и менее неомыляемых веществ, определяемых с использованием петролейного эфира.

**20 какао тертое:** Продукт переработки какао-бобов, содержащий 47 % и более масла какао. Допускается суммарное содержание оболочки какао-бобов (какаовеллы) и зародышей (ростков) какао-бобов не более 5 % (в пересчете на обезжиренные сухие вещества)

**21 какаовелла:** Продукт переработки какао-бобов, представляющий собой оболочку какао-бобов.

**22 какао-жмых:**Продукт переработки какао-бобов, содержащий от 10 до 20 % жира (масла какао).

**23 какао-жмых обезжиренный:**Продукт переработки какао-бобов, содержащий менее 10 % жира (масла какао).

П р и м е ч а н и е – при использовании в составе другой пищевой продукции слово «обезжиренный» допускается не указывать.

**24 какао-жмых повышенной жирности:**Продукт переработки какао-бобов, содержащий 20 % и более жира (масла какао).

П р и м е ч а н и е – при использовании в составе другой пищевой продукции слова «повышенной жирности» допускается не указывать.

**25 какао-крупка:** Продукт переработки какао-бобов, представляющий собой обжаренные или необжаренные дробленые ядра какао-бобов, содержащие 47 % и более масла какао. Допускается суммарное содержание оболочки какао-бобов (какаовеллы) и зародышей (ростков) какао-бобов не более 2 % (в пересчете на обезжиренные сухие вещества)

**26 какао-мель:** Продукт переработки какао-бобов, с массовой долей масла какао не менее 30 %, с массовой долей какаовеллы не более 3 %.

**27 какао-напиток:** Кондитерское изделие, состоящее из смеси какао-порошка с другими пищевыми компонентами (ингредиентами), с содержанием какао-порошка не менее 15 %.

**28 какао-порошок:** Продукт переработки какао бобов и (или) кондитерское изделие, и (или) кондитерский полуфабрикат, содержащие от 10 до 20 % жира (масла какао).

**29 какао-порошок обезжиренный:** Продукт переработки какао бобов и (или) кондитерское изделие, и (или) кондитерский полуфабрикат, содержащие менее 10 % жира (масла какао).

П р и м е ч а н и е – при использовании в составе другой пищевой продукции слово «обезжиренный» допускается не указывать.

**30 какао-порошок повышенной жирности:** Продукт переработки какао бобов и (или) кондитерское изделие, и (или) кондитерский полуфабрикат, содержащие 20 % и более жира (масла какао).

П р и м е ч а н и е – при использовании в составе другой пищевой продукции слова «повышенной жирности» допускается не указывать.

**31 какао-продукты:** Продукты переработки какао-бобов, используемые в производстве кондитерских изделий и другой пищевой продукции: какао тертое, масло какао, какао-порошок, какао-крупка и какао-жмых, какаовелла, какао-мель.

**32 какаосодержащий напиток:** Кондитерское изделие, состоящее из смеси какао-порошка с другими пищевыми компонентами (ингредиентами), с содержанием какао-порошка менее 15 %.

**33 карамель:** Сахаристое кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат, изготовленные из карамельной массы с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

П р и м е ч а н и е – В зависимости от технологии производства и (или) рецептуры наименование карамели может быть дополнено соответствующим описанием. (например, карамель мягкая, карамель тянутая, карамель дражированная и т.д.).

**34 кекс:** Мучное кондитерское изделие объемной формы с добавлениями или без добавления цукатов, орехов, изюма, шоколадной крошки и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов), с начинкой или без нее, с отделкой поверхности или без нее, с массовой долей общего сахара не менее 9 %, массовой долей жира не менее 5 %, массовой долей влаги не более 30 %.

**35 коврижка:** Пряничное изделие плоской формы, состоящее из пластов пряничного полуфабриката толщиной каждого пласта не менее 30 мм, прослоенных начинкой или без нее.

**36 кондитерская плитка [кондитерская фигура]:** Сахаристое кондитерское изделие, изготовленное из однородной тонко-измельченной кондитерской массы на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, и (или) масла(ел) растительного(ных), и (или) жира(ов) специального назначения, и (или) эквивалента(ов) масла какао, и (или) заменитель(ей) масла какао, и (или) другой пищевой масложировой продукции, с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, какао-порошка, тертого ореха и других пищевых компонентов (ингредиентов), изготавливаемое в виде плитки [фигуры].

**37 кондитерская продукция:** Кондитерские изделия, полуфабрикаты кондитерского производства (кондитерские полуфабрикаты) и продукты переработки какао-бобов, предназначенные для непосредственного употребления в пищу или переработки.

**38 кондитерские сухие духи:** Кондитерский полуфабрикат, изготовленный измельчением смеси различных пряностей и (или) специй.

**39 кондитерский гель:** Кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат, представляющие собой упруговязкую массу, состоящую преимущественно из студнеобразователя и сахара(ов) и (или) подсластителей, и содержащие не менее 50 % сухих веществ.

**40 кондитерское изделие:** Кондитерская продукция, предназначенная для непосредственного употребления в пищу, полученная в процессе производства из одного или нескольких видов пищевой продукции и (или) пищевых компонентов (ингредиентов), например, сахара, муки, пищевой масложировой продукции, какао продуктов, кондитерских полуфабрикатов.

П р и м е ч а н и я

1 Слово «изделие» в наименованиях изделий может заменяться или дополняться словом, характеризующим форму или консистенцию продукта. (например, фигура, батончик, яйцо, рожок и т.п.).

2 Кондитерское изделие может быть использовано как полуфабрикат кондитерского производства.

**41 кондитерское производство:** Процесс изготовления кондитерских изделий, кондитерских полуфабрикатов и продуктов переработки какао-бобов.

П р и м е ч а н и е – к кондитерскому производству не относится производство пищевой продукции, производимой гражданами в домашних условиях, в личных подсобных хозяйствах и процессы производства (изготовления), хранения, перевозки (транспортирования) и утилизации пищевой продукции, предназначенной только для личного потребления, и не предназначенной для выпуска в обращение.

**42 кондитерское тесто:** Кондитерский полуфабрикат, изготовленный замешиванием муки, и (или) сахара(ов), и (или) пищевой масложировой продукции, и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов), и предназначенный для выпекания.

**43 конфета:** Формованное сахаристое кондитерское изделие из одной или нескольких конфетных масс, определяющих идентификационный признак конфеты и ее вид.

П р и м е ч а н и е – Слово «конфета» в наименованиях изделий может заменяться или дополняться словом, характеризующим форму, консистенцию продукта и т.д. (например, батончик, желейная, жевательная).

**44 конфета шоколадная:** Конфета, содержащая не менее 25 % отделяемой части шоколада от общей массы изделия или не менее 9% общего сухого остатка какао-продуктов, в том числе не менее 4,5% масла какао.

П р и м е ч а н и е – к отделяемой составной части шоколада относят: обыкновенный шоколад (или шоколад), молочный шоколад, экстрамолочный шоколад, горький (или черный) шоколад, темный шоколад, сладкий шоколад, белый шоколад и (или) их сочетания.

**45 конфеты шоколадные "Ассорти":** Конфеты шоколадные, содержащие не менее 40 % отделяемой части шоколада, с начинками не менее трех видов.

**46 крекер:** Мучное кондитерское изделие слоистой структуры с отделкой поверхности растительным маслом или жиром специального назначения, или без отделки поверхности, с массовой долей общего сахара не более 25 %, с массовой долей жира – не более 30 %, с массовой долей влаги – не более 7 %.

**47 крем:** Кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат тонкодисперсной (пластичной) консистенции, предназначенные для заполнения полостей и (или) прослаивания, и (или) покрытия (глазирования), и (или) декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции.

**48 мармелад:** Сахаристое кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат студнеобразной консистенции, полученные увариванием фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, обладающего желирующей способностью, и (или) раствора студнеобразователя, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей влаги не более 33 %, с массовой долей фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья для фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного мармелада не менее 30 %, для желейно-фруктового (желейно-ягодного, желейно-овощного) не менее 15 %.

П р и м е ч а н и е – В зависимости от технологии производства и (или) рецептуры наименование мармелада может быть дополнено соответствующим описанием. (например, фруктовый, ягодный, овощной, желейно-фруктовый, желейный, жевательный и т.д.).

**49 мармелад жевательный:** Мармелад жевательной консистенции, с массовой долей влаги не более 22 %.

**50 маршмеллоу:** Сахаристое кондитерское изделие пенообразной структуры, изготовленное из сбивной массы, с добавлением или без добавления студнеобразователя, других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей влаги не более 30 %.

**51 масса грильяжная мягкая [мягкий грильяж]:** Мягкая вязкая кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) карамельного сиропа, и (или) меда, и (или) фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, орехов и (или) масличных, и (или) зерновых семян, и (или) бобовых культур, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с содержанием орехов и (или) масличных семян, и (или) зерновых семян, и (или) бобовых культур не менее 20 %, с массовой долей влаги не более 15 %.

**52 масса грильяжная твердая [грильяж]:** Твердая аморфная кондитерская масса, изготовленная на основе расплавленного сахара(ов) и (или) карамельного сиропа, и (или) меда, и (или) уваренного фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья с орехами и (или) масличными семенами, и (или) бобовыми культурами, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с содержанием орехов и (или) масличных семян, и (или) бобовых культур не менее 20 %, с массовой долей влаги не более 10 %.

**53 масса жевательная:** Кондитерская масса жевательной консистенции, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, и (или) патоки, и (или) сиропа(ов) на основе крахмалопродуктов, пищевой масложировой продукции, студнеобразователя, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**54 масса желейная [желе]:** Кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, студнеобразователя, с добавлением или без добавлений других пищевых компонентов (ингредиентов).

**55 масса ирисная:** Кондитерская масса, изготовленная увариванием сахаропаточно-молочного или сахаропаточно-фруктового сиропа, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей жира не менее 3 %.

**56 масса ирисная литая:** Ирисная масса аморфной структуры.

**57 масса ирисная тираженная:** Частично закристаллизованная ирисная масса.

**58 масса карамельная:** Кондитерская масса, изготовленная увариванием карамельного сиропа, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей влаги не более 4 %.

**59 масса карамельная мягкая [мягкая карамель]:** Кондитерская масса вязко тягучей структуры с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов).

**60 масса карамельная тянутая:** Непрозрачная карамельная масса, насыщенная воздухом в процессе ее специальной обработки (вытягивания).

**61 масса кондитерская:** Кондитерский полуфабрикат различной структуры и свойств, изготовленный в процессе производства из одного или нескольких видов пищевой продукции и (или) пищевых компонентов (ингредиентов), и (или) кондитерских полуфабрикатов.

**62 масса кондитерская на основе жиров:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, пищевой масложировой продукции, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей жира не менее 18 %.

**63 масса конфетная:** Кондитерская масса, предназначенная для изготовления корпусов и начинок кондитерских изделий.

**64 масса кремовая:** Однородная кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей и пищевой масложировой продукции и (или) молочного жира, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**65 масса ликерная:** Жидкая или частично закристаллизованная кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, и (или) молока и продуктов его переработки, алкогольной продукции, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей влаги не более 25 % и содержанием алкогольной продукции в пересчете на этиловый спирт не менее 3 %.

**66 масса мармеладная:** Кондитерская масса, студнеобразной консистенции, изготовленная увариванием фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, обладающего желирующей способностью, и (или) раствора студнеобразователя, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**67 масса марципановая [марципан]:** Пластичная кондитерская масса, изготовленная из сырого (необжаренного) тертого миндаля (не менее 20 %), сахара(ов), с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, коньяка, и других пищевых компонентов (ингредиентов).

**68 масса молочная**: Кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, молока и (или) продуктов его переработки, с добавлением или без добавления патоки и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей молочного жира не менее 2 %.

**69 масса парципановая (персипановая) [парципан, персипан]:** Пластичная кондитерская масса, изготовленная из сырых (не обжаренных) тертых ядер абрикосовых и (или) персиковых косточек (не менее 20 %), сахара(ов), с добавлением или без добавления молока и (или) продуктов его переработки, и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов).

**70 масса пастильная:** Кондитерская масса пенообразной структуры, изготовленная на основе фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, обладающего желирующей способностью, сахара(ов) и (или) подсластителей, пенообразующих пищевых компонентов (ингредиентов), с добавлением или без добавления студнеобразователя и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов), с содержанием фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья не менее 11 %.

**71 масса помадная [помада]:** Однородная мелкокристаллическая кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей и (или) патоки, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

П р и м е ч а н и е – помадную массу подразделяют на сахарную, молочную, сливочную, фруктовую (ягодную, овощную).

**72 масса помадная крем-брюле [помада крем-брюле]:** Масса помадная молочная, при изготовлении которой сироп с добавлением молочных продуктов или молочный продукт подвергаются термообработке до достижения специфических органолептических показателей.

**73 масса помадная молочная [помада молочная]:** Помадная масса с добавлением молока и (или) продуктов его переработки, с содержанием молочного жира не менее 2 %.

**74 масса помадная сахарная [помада сахарная]:** Однородная мелкокристаллическая кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей с добавлением или без добавления патоки и других пищевых компонентов (ингредиентов).

**75 масса помадная сливочная [помада сливочная]:** Помадная масса с добавлением молока и (или) продуктов его переработки, с содержанием молочного жира не менее 3,5 %.

**76 масса помадная фруктовая (ягодная, овощная) [помада фруктовая (ягодная, овощная)]:** Помадная масса с добавлением фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, с содержанием фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья не менее 14 %.

**77 масса пралине:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, обжаренных орехов, масла какао и (или) его эквивалентов, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей орехового жира не менее 10 %.

**78 масса сбивная:** Кондитерская масса пенообразной структуры, изготовленная на основе сахара(ов) и (или) подсластителей, и (или) и (или) патоки, и (или) сиропа на основе крахмалопродуктов, и пенообразующих пищевых компонентов (ингредиентов), с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с плотностью в процессе кондитерского производства 0,25-1,10 г/см3.

П р и м е ч а н и е - Сбивные массы разделяют по плотности на сбивные массы легкого типа и тяжелого типа.

**79 масса сбивная легкого типа:** Сбивная масса с плотностью в процессе кондитерского производства 0,25-0,85 г/см3.

**80 масса сбивная тяжелого типа:** Сбивная масса с плотностью в процессе кондитерского производства не более 1,10 г/см3 и с массовой долей влаги не более 15.%.

**81 масса типа пралине:** Тонкоизмельченная кондитерская масса, изготовленная из обжаренных орехов и (или) обжаренных семян злаковых, и (или) арахиса, и (или) взорванных круп или их комбинаций, сахара(ов) и (или) подсластителей, пищевой масложировой продукции, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов) с массовой долей орехового и (или) арахисового жира не менее 5 %.

**82 масса фруктовая** (**ягодная**, **овощная):** Кондитерская масса, изготовленная на основе фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья не менее 25 %.

**83 масса фруктово-желейная** (**ягодно-желейная, овоще-желейная):** Кондитерская масса, изготовленная на основе фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, студнеобразователя, с добавлением или без добавления сахара(ов) и (или) подсластителей и других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья не менее 7 %.

**84 масса халвичная:** Кондитерская масса, изготовленная вымешиванием взбитой карамельной массы с пенообразующим пищевым компонентом (ингредиентом) и подсолнечным и (или) кунжутным, и (или) ореховым, и (или) арахисовым полуфабрикатами.

**85 мучное восточное изделие:** Мучное кондитерское изделие, изготовленное с особенностями рецептур национальной восточной кухни, состоящее из муки, сахара(ов), пищевой масложировой продукции и (или) орехов, и (или) сухофруктов, и (или) пряностей и других пищевых компонентов (ингредиентов).

П р и м е ч а н и е – К мучному восточному изделию относят: бисквит с корицей, земелах, курабье, рулет с орехом, трубочку с орехом, шакер-лукум, шакер-чурек, чак-чак, нан, струдель с изюмом, пахлаву и др.

**86 мучное кондитерское изделие:** Кондитерское изделие, изготовленное на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), представляющее собой выпеченную пищевую продукцию или пищевую продукцию, содержащую в своем составе выпеченный полуфабрикат.

П р и м е ч а н и я

1 Мучные кондитерские изделия могут быть глазированные (полностью или частично покрытые шоколадом или глазурью), неглазированные, с начинкой, без начинки, прослоенные отделочными полуфабрикатами, с отделкой поверхностей.

2 Мучные кондитерские изделия могут быть изготовлены без использования муки и (или) других продуктов переработки зерна. (например, печенье, изготовленное с использованием тонкоизмельченных продуктов переработки орехов и (или) арахиса).

**87 набор кондитерских изделий:** Кондитерские изделия одного или нескольких видов, двух или более наименований, упакованные в одну потребительскую упаковку.

П р и м е ч а н и я

1 Допускается использование в наименовании термина «сувенирный (подарочный) набор» при высокохудожественном оформлении и (или) при наличии изделия непищевого назначения.

2 Набор кондитерских изделий одного вида может называться в соответствии с наименованием вида кондитерского изделия (например, набор конфет, набор шоколада и т.п.).

3 При наличии трех и более наименований изделий одного вида набор может называться ассорти (например, набор карамели ассорти и т.п.).

**88 начинка:** Кондитерский полуфабрикат, используемый для прослойки и (или) наполнения внутренней полости кондитерского изделия.

**89 нонпарель:** Кондитерский полуфабрикат, изготовленный дражированием крупных кристаллов сахара-песка сахарной пудрой и сиропом, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**90 нуга:** Сбивное изделие и (или) кондитерский полуфабрикат, изготовленные из сбивной массы тяжелого типа с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**91 паста кондитерская [паста]:** Пластичное сахаристое кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат, изготовленные на основе сахара(ов) и (или) подсластителей и (или) пищевой масложировой продукции, и (или) молочного жира или без них, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей жира от 28 % до 35 %.

**92 пастила:** Пастильное изделие с массовой долей фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья не менее 20 %, с плотностью в процессе кондитерского производства - не более 0,9 г/см3.

**93 пастильное изделие:** Сахаристое кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат пенообразной структуры, изготовленное из сбивной массы, с добавлением или без добавления пенообразующего пищевого компонента (ингредиента) и (или) студнеобразователя, фруктового, и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья не менее 11 %, с массовой долей влаги не более 40 %, с плотностью в процессе кондитерского производства не более 0,9 г/см3.

**94 пат:** фруктовый формовой мармелад, изготовленный на основе абрикосового и (или) другого пюре из косточковых фруктов, обладающего желирующей способностью, с массовой долей влаги 9 % – 15 %.

**95 пенообразующий пищевой компонент (ингредиент):** Пищевой компонент (ингредиент), используемый в производстве кондитерских изделий и обладающий пенообразующими свойствами (например, пенообразователь, яичный белок, растительные белки, желатин и т.п.).

**96 печенье:** Мучное кондитерское изделие с массовой долей влаги не более 16 %.

**97 печенье затяжное:** Печенье, изготовленное из упруго-эластичного теста, на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна в количестве не менее 25 %, со сквозными проколами на поверхности или без них, сухой, слоистой структуры, с массовой долей общего сахара не более 20 %, с массовой долей жира не более 30 %, с массовой долей влаги не более 11 %.

**98 печенье овсяное:** Печенье, изготовленное на основе пшеничной муки с добавлением овсяной муки и (или) овсяных хлопьев в количестве не менее 10 %, с массовой долей влаги не более 12,0 %, с массовой долей общего сахара не более 40 %, с массовой долей жира не более 25 %.

**99 печенье сахарное:** Печенье, изготовленное из пластичного теста, на основе муки и (или) других продуктов переработки зерна в количестве не менее 25 %, преимущественно с хрупкой, равномерной пористой структурой с массовой долей общего сахара не более 35 %, с массовой долей жира не более 30 %, с массовой долей влаги не более 10 %.

**100 печенье сдобное:** Печенье, изготовленное из пластичного или сбитого, или жидкого теста, с массовой долей влаги не более 16 %, с массовой долей общего сахара не более 45 %, с массовой долей жира не более 40 %.

**101 полуфабрикат арахисовый:** Кондитерский полуфабрикат, изготовленный измельчением обжаренных ядер арахиса.

**102 полуфабрикат вафельный:** Выпеченный полуфабрикат с массовой долей влаги не более 8 %, разнообразной формы, изготовленный из жидкого теста.

**103 полуфабрикат выпеченный:** Кондитерский полуфабрикат, изготовленный в результате термической обработки (выпечки), основным ингредиентом которого является мука и (или) другие пищевые компоненты (ингредиенты), обеспечивающие кондитерскому полуфабрикату форму и (или) прочность.

**104 полуфабрикат кондитерского производства [кондитерский полуфабрикат]:** Пищевой компонент (ингредиент) кондитерского изделия и (или) кондитерское изделие, изготовленные из одного или нескольких видов пищевой продукции с добавлением или без добавления пищевых добавок и (или) ароматизаторов.

**105 полуфабрикат кунжутный:** Кондитерский полуфабрикат, изготовленный измельчением обжаренных ядер кунжута.

**106 полуфабрикат ореховый:** Кондитерский полуфабрикат, изготовленный измельчением обжаренных ядер орехов.

**107 полуфабрикат отделочный:** Кондитерский полуфабрикат, используемый для заполнения полостей и (или) прослаивания, и (или) покрытия (глазирования), и (или) декорирования кондитерских изделий и другой пищевой продукции.

**108 полуфабрикат подсолнечный:** Кондитерский полуфабрикат, изготовленный измельчением обжаренных ядер подсолнечника.

**109 пряник:** Единичное пряничное изделие толщиной не менее 12 мм.

**110 пряничное изделие:** Мучное кондитерское изделие разнообразной формы с оттиском рисунка или надписи, и (или) рисунком на поверхности или без них, изготовленное на основе муки, сахара(ов) и/или подсластителей с добавлением или без добавления меда, пряностей и (или) других пищевых компонентов (ингредиентов).

П р и м е ч а н и е – пряничные изделия подразделяют на пряник, медовый пряник и коврижку.

**111 пряничное изделие медовое [пряник медовый]:** Пряничное изделие с массовой долей меда не менее 10 %.

**112 пряничный полуфабрикат:** Выпеченный полуфабрикат, изготовленный с использованием заваренной муки (с содержанием муки не менее 30 %), сахара(ов) и (или) меда, с массовой долей влаги от 8,5 % до 20 %, с массовой долей общего сахара не менее 24 %, с массовой долей жира не более 15 %.

**113 рулет:** Мучное кондитерское изделие в виде свернутого выпеченного полуфабриката, прослоенного одним или несколькими отделочными полуфабрикатами и (или) одной или несколькими начинками, с внешней отделкой или без нее.

**114 сахаристое восточное изделие на основе карамели:** Сахаристое кондитерское изделие, изготовленное на основе карамельной массы, с массовой долей орехов и (или) арахиса, и (или) масличных семян, и (или) ядер косточковых плодов не менее 25 %.

**115 сахаристое восточное изделие типа мягких конфет:** Сахаристое кондитерское изделие мягкой консистенции, изготовленное на основе сахара(ов) и (или) сбитых белков, и (или) крахмала, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей фруктового и (или) ягодного, и (или) овощного продовольственного (пищевого) сырья, и (или) ядер орехов, и (или) жиросодержащих бобовых культур, и (или) семян не менее 10 %.

**116 сахаристое кондитерское изделие:** Кондитерское изделие, изготовленное на основе сахарв(ов) и (или) подсластителей.

**117 сахаристый кондитерский полуфабрикат:** Кондитерское полуфабрикат, изготовленный на основе сахара(ов) и (или) подсластителей.

**118 сбивное изделие:** Сахаристое кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат пенообразной структуры, изготовленные из сбивной массы.

**119 сироп:** Кондитерский полуфабрикат, представляющий собой концентрированный раствор сахара(ов) и (или) подсластителей, или их комбинации, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), содержащий не менее 50 % сухих веществ.

**120 сироп для пропитывания:** Сироп, используемый для обработки выпеченного полуфабриката.

**121 сироп инвертный:** Сироп, получаемый инверсией сахарозы сахарного сиропа.

**122 сироп карамельный:** Сахаропаточный сироп или сахаропаточно-инвертный или сахароинвертный сироп, или инвертный сироп, или сироп на основе подсластителей, и (или) их комбинации, с добавление или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**123 сироп клеевой:** Сироп, содержащий студнеобразователь.

**124 студнеобразователь:** Пищевой компонент (ингредиент), используемый в кондитерском производстве для формирования студнеобразной (гелеобразной) консистенции (например, пищевые добавки, желатин, пектин, крахмал и т.п.).

**125 суфле:** Сбивное изделие и (или) кондитерский полуфабрикат, изготовленные из сбивной массы легкого типа с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**126 торт [пирожное]:** Кондитерское изделие, имеющее разнообразную форму, с оформлением поверхности, состоящее из различных кондитерских полуфабрикатов, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**127 халва:** Сахаристое кондитерское изделие волокнисто-слоистой структуры, изготовленное на основе карамельной массы сбитой с пенообразующими пищевыми компонентами (ингредиентами) и растертых обжаренных ядер орехов, арахиса, и (или) семян масличных культур, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов), с массовой долей жира не менее 25 %.

**128 шоколад:** Кондитерское изделие и (или) кондитерский полуфабрикат, полученные на основе какао-продуктов, с добавлением или без добавления других пищевых компонентов (ингредиентов).

**129 шоколад белый:** Шоколад, содержащий 20 % и более масла какао и 14 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира. Белый шоколад не должен содержать какао тертого или какао-порошка.

**130 шоколад в порошке:** Шоколад имеющий вид тонкоизмельченного порошка, содержащий 29 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 15 % и более масла какао.

**131 шоколад горький [шоколад черный]:** Шоколад, содержащий 55 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 33 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то горький (или черный) шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао.

**132 шоколад кувертюр [глазурь шоколадная «премиум»]:** Шоколад, содержащий 35 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 31 % и более масла какао и 2,5 % и более обезжиренного сухого остатка какао.

**133 шоколад молочный:** Шоколад, содержащий 25 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 % и более обезжиренного сухого остатка какао, 12 % и более сухого молочного остатка, в том числе 2,5 % и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 % и более.

**134 шоколад обыкновенный:** Шоколад, содержащий 35 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 % и более масла какао и 14 % и более обезжиренного сухого остатка какао.

П р и м е ч а н и е – в наименовании шоколада обыкновенного слово «обыкновенный» допускается не указывать.

**135 шоколад пористый:** Шоколад, имеющий ячеистую структуру.

**136 шоколад с начинкой:** Шоколад, содержащий 25 % и более отделяемой от начинки наружной части шоколада.

П р и м е ч а н и е – К шоколаду с начинкой не относятся хлебобулочные (в том числе сдобные хлебобулочные) изделия, мучные кондитерские изделия и мороженое, покрытые шоколадом.

**137 шоколад сладкий:** Шоколад, содержащий 30 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 18 % и более масла какао и 12 % и более обезжиренного сухого остатка какао.

**138 шоколад темный:** Шоколад, содержащий 40 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 20 % и более масла какао. Если указанное количество масла какао обеспечено за счет какао тертого, то темный шоколад может быть произведен без дополнительного добавления масла какао.

П р и м е ч а н и е – К шоколаду относится: обыкновенный шоколад (или шоколад), шоколад кувертюр,молочный шоколад, экстрамолочный шоколад, горький (или черный) шоколад, темный шоколад, сладкий шоколад, белый шоколад, шоколад с начинкой, шоколад в порошке.

**139 шоколад экстрамолочный:** Шоколад, содержащий 20 % и более общего сухого остатка какао, в том числе 2,5 % и более обезжиренного сухого остатка какао, 20 % и более сухого молочного остатка, в том числе 5 % и более молочного жира, при суммарном содержании масла какао и молочного жира 25 % и более.

**140 шоколадная масса:** кондитерский полуфабрикат, представляющий собой тонкоизмельченную массу, изготовленную на основе какао-продуктов.

П р и м е ч а н и я

1 Идентификационные признаки и требования для шоколадной массы идентичны требованиям к соответствующему виду шоколада.

2 В зависимости от идентификационных признаков шоколадные массы подразделяют на следующие виды: шоколадная масса белая, шоколадная масса горькая [черная], шоколадная масса кувертюр, шоколадная масса молочная, шоколадная масса обыкновенная, шоколадная масса сладкая, шоколадная масса темная, шоколадная масса экстрамолочная. В наименовании шоколадной массы обыкновенной слово «обыкновенная» допускается не указывать.

3 В маркировке продукции наименование вида использованной шоколадной массы допускается заменять соответствующим наименованием вида шоколада.

**141 шоколадное изделие:** кондитерское изделие, содержащее 25 % и более отделяемой составной части шоколада от общей массы изделия.

Алфавитный указатель терминов

|  |  |
| --- | --- |
| **Термины** | **№ п/п** |
| **безе [меренга]** | 1 |
| **вафли** | 2 |
| **вафли с начинкой** | 3 |
| **вафли сдобные** | 4 |
| **галета** | 5 |
| **ганаш** | 6 |
| **ганаш фруктовый (ягодный, овощной)** | 7 |
| **глазурь** | 8 |
| **глазурь обыкновенная** | 9 |
| **глазурь сахарная** | 10 |
| **глазурь шоколадная** | 11 |
| **глазурь шоколадная «премиум» [шоколад кувертюр]** | 12 |
| **глазурь шоколадная белая**  | 13 |
| **глазурь шоколадная молочная** | 14 |
| **грильяж** | 52 |
| **драже** | 15 |
| **жевательная резинка** | 16 |
| **желе** | 52 |
| **зефир** | 17 |
| **ирис [тоффи]** | 18 |
| **какао масло**  | 19 |
| **какао тертое** | 20 |
| **какаовелла** | 21 |
| **какао-жмых** | 22 |
| **какао-жмых обезжиренный** | 23 |
| **какао-жмых повышенной жирности** | 24 |
| **какао-крупка** | 25 |
| **какао-мель** | 26 |
| **какао-напиток** | 27 |
| **какао-порошок** | 28 |
| **какао-порошок обезжиренный** | 29 |
| **какао-порошок повышенной жирности** | 30 |
| **какао-продукты** | 31 |
| **какаосодержащий напиток** | 32 |
| **карамель** | 33 |
| **кекс** | 34 |
| **коврижка** | 35 |
| **кондитерская плитка [кондитерская фигура]** | 36 |
| **кондитерская продукция** | 37 |
| **кондитерская фигура** | 36 |
| **кондитерские сухие духи** | 38 |
| **кондитерский гель** | 39 |
| **кондитерский полуфабрикат** | 104 |
| **кондитерское изделие** | 40 |
| **кондитерское производство** | 41 |
| **кондитерское тесто** | 42 |
| **конфета** | 43 |
| **конфета шоколадная** | 44 |
| **конфеты шоколадные "Ассорти"** | 45 |
| **крекер** | 46 |
| **крем** | 47 |
| **мармелад** | 48 |
| **мармелад жевательный** | 49 |
| **марципан** | 67 |
| **маршмеллоу** | 50 |
| **масса грильяжная мягкая [мягкий грильяж]** | 51 |
| **масса грильяжная твердая [грильяж]** | 52 |
| **масса жевательная** | 53 |
| **масса желейная [желе]** | 54 |
| **масса ирисная**  | 55 |
| **масса ирисная литая** | 56 |
| **масса ирисная тираженная** | 57 |
| **масса карамельная** | 58 |
| **масса карамельная мягкая [мягкая карамель]** | 59 |
| **масса карамельная тянутая** | 60 |
| **масса кондитерская** | 61 |
| **масса кондитерская на основе жиров** | 62 |
| **масса конфетная**  | 63 |
| **масса кремовая** | 64 |
| **масса ликерная** | 65 |
| **масса мармеладная**  | 66 |
| **масса марципановая [марципан]** | 67 |
| **масса молочная**  | 68 |
| **масса парципановая (персипановая) [парципан, персипан]** | 69 |
| **масса пастильная** | 70 |
| **масса помадная [помада]** | 71 |
| **масса помадная крем-брюле [помада крем-брюле]** | 72 |
| **масса помадная молочная [помада молочная]** | 73 |
| **масса помадная сахарная [помада сахарная]** | 74 |
| **масса помадная сливочная [помада сливочная]** | 75 |
| **масса помадная фруктовая (ягодная, овощная) [помада фруктовая (ягодная, овощная)]** | 76 |
| **масса пралине** | 77 |
| **масса сбивная** | 78 |
| **масса сбивная легкого типа** | 79 |
| **масса сбивная тяжелого типа**  | 80 |
| **масса типа пралине** | 81 |
| **масса фруктовая** (**ягодная**, **овощная)** | 82 |
| **масса фруктово-желейная** (**ягодно-желейная, овоще-желейная)** | 83 |
| **масса халвичная** | 84 |
| **меренга** | 1 |
| **мучное восточное изделие** | 85 |
| **мучное кондитерское изделие** | 86 |
| **мягкая карамель** | 59 |
| **мягкий грильяж** | 51 |
| **набор кондитерских изделий** | 87 |
| **начинка** | 88 |
| **нонпарель** | 89 |
| **нуга** | 90 |
| **парципан** | 69 |
| **паста** | 91 |
| **паста кондитерская [паста]** | 91 |
| **пастила** | 92 |
| **пастильное изделие** | 93 |
| **пат** | 94 |
| **пенообразующий пищевой компонент (ингредиент)** | 95 |
| **персипан** | 69 |
| **печенье** | 96 |
| **печенье затяжное** | 97 |
| **печенье овсяное** | 98 |
| **печенье сахарное** | 99 |
| **печенье сдобное** | 100 |
| **пирожное** | 126 |
| **полуфабрикат арахисовый** | 101 |
| **полуфабрикат вафельный** | 102 |
| **полуфабрикат выпеченный** | 103 |
| **полуфабрикат кондитерского производства [кондитерский полуфабрикат]** | 104 |
| **полуфабрикат кунжутный** | 105 |
| **полуфабрикат ореховый** | 106 |
| **полуфабрикат отделочный** | 107 |
| **полуфабрикат подсолнечный** | 108 |
| **помада** | 71 |
| **помада крем-брюле** | 72 |
| **помада молочная** | 73 |
| **помада сахарная** | 74 |
| **помада сливочная** | 75 |
| **пряник** | 109 |
| **пряник медовый** | 111 |
| **пряничное изделие** | 110 |
| **пряничное изделие медовое [пряник медовый]** | 111 |
| **пряничный полуфабрикат** | 112 |
| **рулет** | 113 |
| **сахаристое восточное изделие на основе карамели** | 114 |
| **сахаристое восточное изделие типа мягких конфет** | 115 |
| **сахаристое кондитерское изделие** | 116 |
| **сахаристый кондитерский полуфабрикат** | 117 |
| **сбивное изделие** | 118 |
| **сироп** | 119 |
| **сироп для пропитывания** | 120 |
| **сироп инвертный**  | 121 |
| **сироп карамельный** | 122 |
| **сироп клеевой** | 123 |
| **студнеобразователь** | 124 |
| **суфле** | 125 |
| **торт [пирожное]** | 126 |
| **тоффи** | 18 |
| **халва** | 127 |
| **шоколад** | 128 |
| **шоколад белый** | 129 |
| **шоколад в порошке** | 130 |
| **шоколад горький [шоколад черный]** | 131 |
| **шоколад кувертюр [глазурь шоколадная «премиум»]** | 132 |
| **шоколад молочный** | 133 |
| **шоколад обыкновенный** | 134 |
| **шоколад пористый** | 135 |
| **шоколад с начинкой** | 136 |
| **шоколад сладкий** | 137 |
| **шоколад темный** | 138 |
| **шоколад черный** | 131 |
| **шоколад экстрамолочный** | 139 |
| **шоколадная масса** | 140 |
| **шоколадное изделие** | 141 |

|  |
| --- |
| УДК 663.918.4:006.354 МКС 01.040.67 67.060  67.140.30  67.180.10   67.190  |
| Ключевые слова: термины, определения, кондитерское изделие, сахаристое кондитерское изделие, мучное кондитерское изделие, какао-продукты, шоколад, полуфабрикаты кондитерского производства, продукты переработки какао-бобов |