

(19)



(10) **LT 6390 B**

(12) **PATENTO APRAŠYMAS**

(11) Patento numeris: **6390**

(51) Int. Cl. (2017.01): **A23G 3/00**

(21) Paraiškos numeris: **2016 085**

(22) Paraiškos padavimo data: **2016-07-28**

(41) Paraiškos paskelbimo data: **2017-02-10**

(45) Patento paskelbimo data: **2017-05-25**

(62) Paraiškos, iš kurios dokumentas išskirtas, numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos numeris: —

(86) Tarptautinės paraiškos padavimo data: —

(85) Nacionalinio PCT lygio procedūros pradžios data: —

(30) Prioritetas: **u2015 07565, 2015-07-29, UA**

(72) Išradėjas:

Olena Mykolaiivna BOLSHAKOVA, UA

(73) Patento savininkas:

Olena Mykolaiivna BOLSHAKOVA, pr. Mayakovskogo, 97/15, kv. 108, 02232 Kyiv, UA

(74) Patentinis patikėtinis/atstovas:

Reda ŽABOLIENĖ, Advokatų profesinė bendrija "Žabalienė ir partneriai METIDA", Verslo centras VERTAS, Gynėjų g. 16, LT-01109 Vilnius, LT

(54) Pavadinimas:

Konditerijos gaminys

(57) Referatas:

Konditerijos gaminys, susidedantis iš korpuso, pagaminto iš mažiausiai vieno formą suteikiančio sluoksnio, pagaminto iš anksčiau paruošto uogų ir (arba) vaisių ir (arba) daržovių mišinio su natūralia fruktoze (esant poreikiui) ir (arba) cukraus turinčiais produktais (esant poreikiui). Formą suteikiančio sluoksnio storis sudaro nuo 1 iki 6 mm.

Naudingasis modelis yra susijęs su konditerijos pramone, o tiksliau su konditerijos pramonės šaka, susijusia su įvairios formos ir įvairių spalvų ir skonių saldumynų gamyba iš natūralių uogų ir (arba) vaisių, ir (arba) daržovių žaliavų.

Yra žinomas minkštas kreminis saldainis su kombinuotu korpusu (Ukrainos patentas Nr. 59325, TPK A23G 3/00, išleistas 2011-05-10, Biul. No 9, 2011 m.), į kurio sudėtį įeina cukraus pudra, augaliniai riebalai, pektinas, pieno produktai, citrinų rūgštis, esencijos ir vanduo, besiskiriantis tuo, kad kaip pagrindinės minkštos kreminės masės struktūrą formuojančios medžiagos yra naudojamos morkų pasta ir daržovių, vaisių ir uogų pastos, į kurių sudėtį įeina pektinas, šiomis sudedamųjų dalių proporcijomis, proc.: cukraus pudra: 15-25; augaliniai riebalai: 10-20; pektinas: 0,5-4,5; pieno produktai: 25-34; citrinų rūgštis: 0,08-0,1; esencijos: 0,06; morkų pasta: 5-15; daržovių, vaisių ir uogų pastos, į kurių sudėtį įeina pektinas: 10-20; vanduo: kita. Šio žinomo saldainio sudėties trūkumas yra tas, kad jo sudėtyje yra augalinių riebalų ir pieno produktų, o tai didina šio saldainio energetinę vertę. Be to, daržovių, vaisių ir uogų pastoje, į kurios sudėtį įeina pektinas, sudėtyje nėra tiek daug vertingų komponentų (vitaminų, mikroelementų ir kt.), kurie yra daržovėse, vaisiuose ir uogose.

Žinomas marmeladas (Ukrainos patentas Nr. 91082, TPK A23L 1/06, išleistas 2010-06-25, Biul. No 12, 2010 m.), į kurio sudėtį įeina smulkusis cukrus ir papildomai japoninių svarainių tyrė šiuo sudedamųjų dalių santykiu (kg), apskaičiuotu 100 kg paruošto produkto: japoninių svarainių tyrė: 81; smulkusis cukrus: 62. Pagamintų saldumynų korpusai visada yra kubiniai, jie yra obuolių-citrinų kvapo, drebučių pavidalo konsistencijos ir geltonos spalvos. Tai reiškia, kad žinomas receptas naudojamas tik vienai saldumynų rūšiai pagaminti.

Yra žinomas vaisių pastilės gamybos būdas, gaminant šį saldumyną, kaip pyragą arba vyniotinį (Rusijos Federacijos išradimo patentas Nr. 2222203, TPK A23L1/06, A23G3/34, išleistas 2004-01-27). Produktas gaminamas šia tvarka: vaisiai, dažniausia obuoliai, rūšiuojami ir kalibruojami, sėklos ir stiebeliai pašalinami, vaisiai kepami ant skardų kamerose 80-100°C temperatūroje, kepti vaisiai pertrinami ir pagaminama tyrė, po to tyrė suplakama su cukrumi ir baltymais, pastilės masės lakštai džiovinami 50-75°C temperatūroje, kol ant pastilės masės paviršiaus nesusidarys plutelė, be to, minėtas pastilės masės džiovinimas pradedamas temperatūroje ties aukščiausiuoju nurodytų temperatūrų diapazonu ir baigiamas ties

žemiausiuoju nurodytų temperatūrų diapazonu, po to gautus lakštus būtina ataušinti, pertepti juos pastilės mase ir suformuoti pyragą arba vyniotinį, šiek tiek padžiovinti, ataušinti, apibarstyti cukraus pudra ir supakuoti tolesniam realizavimui arba saugojimui. Pastilės pyragui pagaminti būtina naudoti (1 tonai gatavos produkcijos pagaminti) 680 kg standartinio drėgnumo smulkiojo cukraus, 1000 kg vaisių tyrės ir 16,9 kg baltymo (maždaug 700 vištų kiaušinių). Į vaisių pastilės sudėtį įeinančių dalių trūkumas yra tas, kad pagrinde yra naudojama obuolių tyrė, ir tik retais atvejais, 20-25 proc. atvejų, obuolių tyrė yra keičiama kitais keptais vaisiais, parinktais iš kaulavaisių, tokių, kaip vyšnios, bei iš tokių uogų, kaip šermukšnių uogos, juodieji serbentai, spanguolės. Tokiu būdu pagaminamas švelniai rausvos spalvos produktas. Dar vienas žinomų produktų trūkumas yra tas, kad pastilės masė džiovinama sluoksniais 50-75°C temperatūroje, kol ant pastilės masės paviršiaus nesusiformuos plutelė, o tai sąlygoja vitaminų ir kitų natūralių vertingų medžiagų, esančių pektine ir obuolių tyrėje, praradimą, be to lakštai netenka elastingumo. Be to, kadangi naudojami kiaušinių baltymai, neįmanoma išgauti plono, bet tuo pat metu ir elastingo lakšto, taip pat, pastilės negali vartoti asmenys, esantys alergiški kiaušiniams, arba tie, kurie nevartoja gyvulinės kilmės maisto produktų.

Yra žinomas pastilės produktų pagaminimas (Rusijos Federacijos išradimo patentas Nr. 2490923, TPK A23G3/00, išleistas 2013-08-27), kuomet produkto korpusas gaminamas iš technologinės paskirties maisto priedo su kalciu, vaisių ir (arba) daržovių miltelių, citrinų rūgšties ir sausojo kiaušinių baltymo mišinio, sudedamąsias dalis sumaišant iki vientisos masės. Obuolių ir cukraus mišinys gaminamas obuolių tyrę maišant su smulkiuoju cukrumi, tolygiai maišant gautą masę su obuolių ir cukraus mišiniu, kuris pagamintas iš tokios obuolių ir cukraus kiekių proporcijos, kuri užtikrina gautos masės pH 3,8-5,2, po to mišinys paliekamas brinkti 20-40 minučių 40-50°C temperatūroje, vėliau gerai suplakamas, kol mišinio tūris nepadidės 2-4 kartus. Po to į suplaktą masę įpilamas cukraus ir melasos sirupas su standikliu, po to masė vėl plakama, kol nebus gauta stabili 400-900 kg/m³ tankio masė, po to formuojami ruošiniai, kuriems suteikiama forma ir kurie apdorojami. Gaminant šiuo būdu, sudedamosios dalys imamos šiomis proporcijomis (masės dalimis): technologinės paskirties maisto priedas su kalciu: 0,02-0,05, vaisių ir (arba) daržovių milteliai: 4-10, citrinų rūgštis: 0,2-1,3, sausas kiaušinių baltymas: 0,8-1,0, obuolių tyrė: 30-39, smulkusis cukrus obuolių ir cukraus mišiniui paruošti: 28-39,

smulkusis cukrus cukraus ir melasos sirupui pagaminti: 20-30, melasa: 10-13, standiklis: 8-13. Gali būti naudojami šie vaisių milteliai: obuolių, mėlynių, arba spanguolių milteliai, bei šie daržovių milteliai: moliūgų arba morkų. Naudojami šie technologinės paskirties maisto priedai su kalciu: kalcio laktatas arba kalcio kazeinatas. Iš standiklių naudojamas arba agar-agaras arba karageninas, arba furcellarinas, arba agaroidas, arba pektinas. Naudojama melasa, kurios sudėtyje yra ne mažiau kaip 36 proc. redukuojančių medžiagų. Tokiu būdu gaminamų pastilės produktų trūkumai yra šie: sudėtyje yra kiaušinių baltymų ir standiklių, o tai ne pačiu geriausiu būdu veikia paruoštos produkcijos organoleptines ir struktūrines-mechanines savybes; ruošinių plastiškumas ir stangrumas yra nepakankamas, taip pat, kalbant apie produkcijos skonio ir aromato savybes, gaminių asortimentas yra ribotas. Be to, vaisių ir (arba) daržovių miltelių naudojimas gamyboje neleidžia pagaminti produkcijos, kurioje būtų gausu natūralių komponentų (organinių rūgščių, askorbo rūgšties, pektino, mineralų, skaidulų, vitaminų ir kt.).

Šis sprendimas pasirinktas kaip prototipas.

Naudingojo modelio pagrindą sudaro užduotis sukurti aukštą biologinę vertę turinčio ir naujomis organoleptinėmis savybėmis pasižyminčio konditerijos gaminio receptūrą, naudojant tik natūralias uogas, vaisius ir daržoves, be standiklių ir baltymų, kuris pasižymės pagerintomis struktūrinėmis-mechaninėmis savybėmis, t.y. aukštu elastingumu, standumu, lakštų (sluoksnių) plonumu, atitinkamai nepakitusia gaminio forma net esant mechaniniam poveikiui (pjaustymui) ir išaugusiomis vartojamosiomis savybėmis.

Numatyta užduotis sprendžiama tokiu būdu: pasiūlytas konditerijos gaminy, susidedantis iš korpuso, pagaminto iš mažiausiai vieno formą suteikiančio sluoksnio, pagaminto iš iš anksto paruošto uogų ir (arba) vaisių ir (arba) daržovių mišinio su natūralia fruktoze (esant poreikiui) ir (arba) cukraus turinčiais produktais (esant poreikiui), kurio formą suteikiančio sluoksnio storis pagal naudingąjį modelį sudarys nuo 1 iki 6 mm, o į formą suteikiančio sluoksnio sudėtį įeis šie ingredientai šiomis proporcijomis, masės dalies proc.:

uogų ir (arba) vaisių

ir (arba) daržovių mišinys 70 – apie 100

natūrali fruktozė ir arba cukraus

Be to, formą suteikiančio sluoksnio sudėtis parinkta šiuo santykiu, masės dalies proc.:

natūrali fruktozē ir arba cukraus

turintis produktas 1-30.

Be to, uogų ir (arba) vaisių ir (arba) daržovių mišiniui pagaminti naudojamos šios žaliavos: obuoliai ir (arba) kriaušės, ir (arba) moliūgai, ir (arba) morkos, ir (arba) arbūzo minkštimas, ir (arba) meliono minkštimas, ir (arba) mėlynių uogos, ir (arba) vynuogės, ir (arba) braškių uogos, ir (arba) aviečių uogos, ir (arba) slyvos, ir (arba) kaukazinės slyvos, ir (arba) vyšnios, ir (arba) trešnės, ir (arba) gervuogės, ir (arba) abrikosai, ir (arba) persikai, ir (arba) agrastai, ir (arba) juodieji serbentai, ir (arba) raudonieji serbentai, ir (arba) spanguolės, ir (arba) bruknės, ir (arba) šaltalankiai, ir (arba) sedulos, ir (arba) citrinos, ir (arba) mandarinai, ir (arba) apelsinai.

Be to, į formą suteikiančio sluoksnio sudėtyje įeina skoniniai priedai.

Dar, į formą suteikiančio sluoksnio sudėtį taip pat įeina šie skoniniai priedai: natūralūs prieskoniai ir (arba) aromatingos medžiagos, ir (arba) skoninės medžiagos.

Taip pat, gaminys papildomai pabarstytas maisto medžiagomis, formuojant papildomą pabarstų sluoksnį virš korpuso.

Kaip pabarstai, taip pat, naudojamos šios maisto medžiagos: kokosų drožlės, smulkinti riešutai, cukraus pudra, kiti pabarstų sluoksniui suformuoti tinkantys maisto produktai.

Be to, korpusas suformuotas vyniotinio arba sluoksniuoto pyrago pavidalu.

Į pasiūlyto konditerijos gaminio, skirtingai nei prototipo, sudėtį įeina tik natūralios žaliavos – skirtingi vaisiai, uogos, daržovės ir iš jų specialiai pagaminti mišiniai, o tai sąlygoja gaminio biologinės vertės didėjimą (didėja sudėtyje esančių vitaminų, organinių rūgščių, askorbo rūgšties, pektino, mineralų ir kt. medžiagų kiekiai). Be to, gatava paruošta produkcija, pagaminta naudojant įvairius uogų, vaisių ir daržovių mišinius, bus skirtingų spalvų – nuo tamsiai mėlynos (sudėtis: gervuogės,

cukrus) iki ryškiai raudonos (sudėtis: spanguolės, cukrus). Atitinkamai tokie gaminiai turės įvairiausių skonius.

Kadangi uogų ir vaisių sluoksnio gamyboje atsisakyta naudoti natūralius arba sausus kiaušinių baltymus, atsiranda galimybė gauti 1-6 mm storio šiek tiek padžiovintą formą suteikiantį lakštą. Tuo tarpu paruoštus gaminius gali vartoti ir alergiją kiaušiniams turintys asmenys, vegetarai arba pasninkaujantys asmenys.

Parinkta pasiūlytų gaminių sudėtis leidžia gauti pakankamai plonus formą suteikiančius lakštus (nuo 1 iki 6 mm storio), kurie pagal savo struktūrą yra pakankamai elastingi ir standūs, o tai leidžia lengvai suformuoti (suvynioti) vyniotinį, arba sluoksniuojant lakštus suformuoti sluoksniuotą pyragą, kuriuos (vyniotinius arba pyragus) lengva supjaustyti pagal nustatytą dydį, o gaminys nepraranda formos ir nesuplyšta patys lakštai.

Naudingojo modelio esmė paaiškinama šias pavyzdžiais.

Pavyzdys Nr. 1

Gaminiams obuolių ir aviečių pagrindu pagaminti imama 5 kg obuolių ir 2 kg aviečių.

Visos žaliavos ruošiamos vadovaujantis technologine konditerijos gaminių pagaminimo instrukcija. Žaliavos iš anksto ruošiamos. Šiam tikslui obuolius troškina, pašalina sėklas, pertrina. Pagal savo struktūrą avietės yra pakankamai minkštos uogos, todėl joms nėra būtinas šutinimo (virimo ant lengvos ugnies) procesas, jos tik pertrinamos šviežios. Šiuo būdu ir nurodytu santykiu paruoštos žaliavos sumaišomos, naudojant pramoninius įrenginius, pvz., greitaeigį plakiklį, įdedama fruktozė (2,0 kg) ir dideliu greičiu plakama 15-25 min., kol bus gauta vientisa masė. Fruktozę galima pakeisti cukraus turinčiais komponentais – cukrumi ir (arba) cukraus pudra, natūraliu medumi arba stevijos ekstraktu ir kt.

Paruoštą masę reikia išpilti ant skardos, formuojant ploną (nuo 5 iki 10 mm storio) sluoksnį, ir džiovinti džiovinimo kameroje 4-8 valandas nuo 45° iki 65°C temperatūroje. Šiame etape naudojamas kamerinis konvekcinis džiovinimo metodas, derinant jį su per visą džiovyklos paviršių įrengtų infraraudonųjų lempų skleidžiamais spinduliais. Lakštų likutinis drėgnumas sudaro 25-45 proc. Tokiu būdu pasiekama maksimali vitaminų ir vertingų medžiagų koncentracija 1 grame paruošto produkto.

Paruošti formą suteikiantys lakštai yra nuo 1 iki 6 mm storio.

Iš išdžiovintų lakštų šiais dviem būdais formuojami gaminių korpusai:

korpusas formuojamas susukant (suvyniojant) vyniotinį, kuris vėliau supjaustomas porciniais gabalais;

korpusas formuojamas sluoksniuojant lakštus ir formuojant sluoksniuotą pyragą, kuris vėliau supjaustomas porciniais gabalais.

Korpusą formuojančių sluoksnių skaičius gali skirtis priklausomai nuo paruošto gaminio svorio.

Suformuoti gaminių korpusai apibarstomi cukraus pudra ir įvyniojami į pakavimo popierių.

Paruošti yra ryškiai avietinės spalvos, turi išreikštą aviečių skonį, gaminio pjovimo vietoje matomi tarpusavyje nesusiklijavę ploni sluoksniai (nuo 1 iki 6 mm storio). Paruošti gaminiai saugomi ne aukštesnėje kaip 10°C temperatūroje iki 45 parų.

Pavyzdys Nr. 2

Gaminių serbentų pagrindu pagaminimas.

Gaminama analogiškai, kaip ir Pavyzdys Nr. 1, tačiau naudojant 5 kg serbentų. Smulkinant troškintus serbentus, į masę įdedama fruktozė šiomis proporcijomis: 3 masės dalys serbentų ir 1,5 dalies natūralios fruktozės. Iš išdžiovintų lakštų šiais dviem būdais formuojami gaminių korpusai:

korpusas formuojamas susukant (suvyniojant) vyniotinį, kuris vėliau supjaustomas porciniais gabalais;

korpusas formuojamas sluoksniuojant lakštus ir formuojant sluoksniuotą pyragą, kuris vėliau supjaustomas porciniais gabalais.

Korpusą formuojančių sluoksnių skaičius gali skirtis priklausomai nuo paruošto gaminio svorio. Atitinkamai paruošti gaminiai yra tamsiai violetinės spalvos ir turi sodrų serbentų skonį.

Suformuoti gaminių korpusai apibarstomi cukraus pudra ir įvyniojami į pakavimo popierių.

Pavyzdys Nr. 3

Sluoksniuotam gaminiui obuolių ir morkų pagrindu pagaminti reikia paimti 5 kg obuolių ir 5 kg morkų. Visos žaliavos ruošiamos vadovaujantis technologine konditerijos gaminių pagaminimo instrukcija. Šiam tikslui obuolius troškina, pašalina sėklas, pertrina. Morkas skuta ir troškina. Šiuo būdu ir nurodytu santykiu paruoštos žaliavos sumaišomos, naudojant pramoninius įrenginius, pvz., greitaeigį plakiklį, įdedamas cukrus (1,5 kg) ir dideliu greičiu plakama 15-25 min., kol bus gauta vientisa masė. Cukrų galima pakeisti cukraus turinčiais komponentais – cukraus pudra, natūraliu arba dirbtiniu medumi arba jų mišiniu, fruktoze arba kt.

Paruoštą masę reikia išpilti ant skardos, formuojant ploną (nuo 4 iki 10 mm storio) sluoksnį, ir džiovinti džiovinimo kameroje 6-10 valandas nuo 50° iki 55°C temperatūroje. Šiame etape naudojamas kamerinis konvekcinis džiovinimo metodas, derinant jį su per visą džiovyklos paviršių įrengtų infraraudonųjų lempų skleidžiamais spinduliais. Lakštų likutinis drėgnumas sudaro 25-45 proc.

Paruošti formą suteikiantys lakštai yra nuo 1 iki 6 mm storio.

Paruošti gaminiai yra ryškiai oranžinės spalvos, turi troškintų morkų skonį su obuolių prieskoniu, gaminio pjovimo vietoje matomi ploni sluoksniai (nuo 1 iki 6 mm storio), kurie yra švelniai „susiklijavę“ tarpusavyje.

Siekiant sukurti naujus skonius, gaminant konditerijos gaminius pridedami natūralūs skoniniai priedai. Šiuo tikslu žaliavų smulkinimo proceso metu į masę papildomai įdeda natūralius prieskonius ir (arba) aromatingas medžiagas. Tai gali būti mėtos lapai, kardamonas, cinamonas ir t.t.

Pvz., paruoštą produktą taip pat galima gauti kaitaliojant skirtingus pagal jų sudėtį lakštus (sluoksnius), pagamintus iš įvairių uogų/vaisių/daržovių, suteikiant saldumynams įvairovę ir originalų skonį.

Paruoštų konditerijos gaminių korpusai, pagaminti iš gana plastiškų ir standžių sluoksnių, pasižymi pagerintomis organoleptinėmis savybėmis, t.y. yra originalaus skonio, aromato ir spalvos, priklausomai nuo gamyboje naudojamų uogų/vaisių/daržovių. Be to, šis technologinis sprendimas užtikrina, kad bus gautas gatavas paruoštas produktas, kurio viename paruošto produkto grame bus aukšta vitaminų ir mikroelementų koncentracija, kadangi uogų ir (arba) vaisių ir (arba) daržovių pagrindas neapdorojamas ilgai veikiant aukštų temperatūrų, ir ekonominio skysčių išgarinimo dėka užtikrinama, kad produkte bus išsaugotas maksimalus

natūraliose žaliavose esančių vertingų maistinių komponentų kiekis. Be to, šių gaminių sudėtyje nėra gyvulinės kilmės produktų. Pasiūlyti produktai rekomenduojami vartoti asmenims, sergantiems cukralige, žiemos ir vasaros metu nusilpus imunitetui, organizmui atsigauant po persirgtu ligų.

Apibrėžtis

1. Konditerijos gaminys, susidedantis iš korpuso, pagaminto iš mažiausiai vieno formą suteikiančio sluoksnio, pagaminto iš anksto paruošto uogų ir (arba) vaisių ir (arba) daržovių mišinio su natūralia fruktoze (esant poreikiui) ir (arba) cukraus turinčiais produktais (esant poreikiui), kurio formą suteikiančio sluoksnio storis pagal naudingąjį modelį sudaro nuo 1 iki 6 mm, o į formą suteikiančio sluoksnio sudėtį įeina šie ingredientai šiomis proporcijomis, masės dalies proc.:

uogų ir (arba) vaisių

ir (arba) daržovių mišinys 70 – apie 100

natūrali fruktozė ir arba cukraus

turintis produktas kita.

2. Konditerijos gaminys paruoštas pagal 1 punktą, skiriasi tuo, kad formą suteikiančio sluoksnio sudėtis parinkta šiuo santykiu, masės dalies proc.:

uogų ir (arba) vaisių

ir (arba) daržovių mišinys 70-99

natūrali fruktozė ir arba cukraus

turintis produktas 1-30.

3. Konditerijos gaminys paruoštas pagal 1, 2 punktus, skiriasi tuo, kad uogų ir (arba) vaisių ir (arba) daržovių mišiniui pagaminti naudojamos šios žaliavos: obuoliai ir (arba) kriaušės, ir (arba) moliūgai, ir (arba) morkos, ir (arba) arbūzo minkštimas, ir (arba) meliono minkštimas, ir (arba) mėlynių uogos, ir (arba) vynuogės, ir (arba) braškių uogos, ir (arba) aviečių uogos, ir (arba) slyvos, ir (arba) kaukazinės slyvos, ir (arba) vyšnios, ir (arba) trešnės, ir (arba) gervuogės, ir (arba) abrikosai, ir (arba) persikai, ir (arba) agrastai, ir (arba) juodieji serbentai, ir (arba) raudonieji serbentai, ir (arba) spanguolės, ir (arba) bruknės, ir (arba) šaltalankiai, ir (arba) sedulos, ir (arba) citrinos, ir (arba) mandarinai, ir (arba) apelsinai.

4. Konditerijos gaminys paruoštas pagal 1-3 punktus, skiriasi tuo, kad į formą suteikiančio sluoksnio sudėtį įeina skoniniai priedai.

5. Konditerijos gaminys paruoštas pagal 4 punktą, skiriasi tuo, kad į formą suteikiančio sluoksnio sudėtį taip pat įeina šie skoniniai priedai: natūralūs prieskoniai ir (arba) aromatinės medžiagos, ir (arba) skoninės medžiagos.

6. Konditerijos gaminys paruoštas pagal vieną iš 1-5 punktų, skiriasi tuo, kad jis papildomai pabarstytas maisto medžiagomis, formuojant papildomą pabarstų sluoksnį virš korpuso.

7. Konditerijos gaminys paruoštas pagal 6 punktą, skiriasi tuo, kad, kaip pabarstai naudojamos šios maisto medžiagos: kokosų drožlės, smulkinti riešutai, cukraus pudra, kiti pabarstų sluoksniui suformuoti tinkantys maisto produktai.

8. Konditerijos gaminys paruoštas pagal 1-7 punktus, skiriasi tuo, kad korpusas suformuotas vyniotinio arba sluoksniuoto pyrago pavidalu.