

Додаток 2  
до Показників безпеки  
(вимог) до харчових  
ароматизаторів  
(підпункт 2 пункту 4 розділу I)

### Традиційні процеси приготування харчових продуктів

Процеси приготування	
Дрібне нарізання	Накривання
Нагрівання, приготування, випікання, смаження (до 240 °С при атмосферному тиску) і приготування їжі під тиском (не більше 120 °С)	Охолодження
Нарізання	Дистиляція/ректифікація
Сушіння	Отримання емульсії
Випаровування	Екстракція, включаючи екстракцію розчинником
Ферментація	Фільтрування
Подрібнення	
Настоювання	Вимочування
Мікробіологічні процеси	Змішування
Очищення шкірки	Проціжування
Пресування	Охолодження/Заморожування
Обсмаження/Обсмаження на грилі	Віджимання
Замочування	