

Obsah

Úvod	7
Základní pojmy	7
Druhy přídatných a pomocných látek při výrobě potravin	9
Druhy látek určených k aromatizaci potravin	12
Výživové hodnoty potravin	13
Ochrana veřejného zdraví – základní pojmy	14
Hygienické požadavky na výrobky určené pro styk s potravinami a pokrmů	22
Kritické body v technologii výroby	25
Stravovací služby	26
Způsob označování potravin	29
Maso	30
Ryby, ostatní vodní živočichové a výrobky z nich	35
Mléko a mléčné výrobky	36
Mražené krémy	41
Jedlé tuky a oleje	42
Koření	43
Dehydratované výrobky a ochucovadla	50
Hořčice	50
Vejce	51
Čerstvé ovoce a čerstvá zelenina	51
Zpracované ovoce	52
Zpracovaná zelenina	54
Suché skořápkové plody	55
Houby	56
Škrob a výrobky ze škrobu	57
Luštěniny	58

Olejnata semena	58
Brambory	59
Výrobky z brambor	60
Kvasný ocet	61
Droždí	61
Mlýnské obilné výrobky	62
Těstoviny	63
Pekařské výrobky	64
Cukrářské výrobky a těsta	66
Zmrzlina	67
Přírodní sladidla	67
Med	69
Cukrovinky	70
Kakaový prášek a směsi kakaa s cukrem	71
Čokoláda a čokoládové bonbony	72
Pitná voda	73
Balené vody	74
Nealkoholické nápoje a koncentráty k přípravě nealkoholických nápojů	75
Čaj	77
Káva a kávoviny	78
Pivo	80
Lih	82
Konzumní lih, lihoviny a ostatní alkoholické nápoje	83
Ovocná vína, ostatní vína a medovina	91
Vinařství	93
Víno	95
Obsah alkoholu	103