

Шоколадная масса белая

Белая шоколадная масса: тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе масла какао, молока и (или) продуктов его переработки и сахара, в состав которой входит не менее 20% масла какао и не менее 14% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, в том числе не менее 3,5% молочного жира

Источник: " ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53041-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2008 № 402-ст)