

Пюре фруктовое (фруктово-овощное)

Пюре фруктовое (фруктово-овощное): пюреобразный несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем протираания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных фруктов (фруктов и овощей), одного или нескольких видов, предварительно подвергнутых термической обработке (шпарке), без отделения сока и избыточной мякоти, консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу

Источник: "КОНСЕРВЫ НА ФРУКТОВОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. ГОСТ Р 52475-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 29.12.2005 № 497-ст)