

Холодное копчение рыбы (морепродуктов)

Холодное копчение - процесс обработки рыбы дымом с использованием комбинации времени/температуры, которая не вызывает существенной коагуляции белков в мясе рыб, но которая вызывает некоторое снижение водной активности

Источник: " САС/RCP 52-2003. Кодекс Алиментариус. Кодекс практики для рыбы и продуктов рыболовства"

(Вместе с "Потенциальными опасностями, связанными со свежей рыбой, устрицами и другими водными беспозвоночными", "Дополнительными требованиями к конечной продукции - соленой рыбе")

(Принят в 2003 году)

Холодное копчение рыбы [морепродуктов]: тепловая обработка рыбы [морепродуктов] в коптильной среде при температуре не более 40 `C с частичным обезвоживанием до получения специфического запаха и вкуса копчености

Источник: " КОНСЕРВЫ , ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ 30054-2003"

(введен Постановлением Госстандарта России от 15.12.2003 № 364-ст)