

# Неэмульгированный соус

Неэмульгированный соус - 2-фазный или расслаивающийся, или однородный соус, изготовленный из пищевых растительных масел, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, подкислителей, воды, а также с добавлением при необходимости стабилизирующих компонентов, загустителей, консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок

Источник: "СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. ГОСТ Р 52989-2008"