

Тепловая стерилизация продукции из фруктов (овощей, грибов)

Тепловая стерилизация продукции из фруктов [овощей, грибов]: технологический процесс тепловой обработки продукции из фруктов [овощей, грибов], в таре и без нее, при температуре 100 °С и выше в течение времени, достаточного для уничтожения в них возбудителей порчи и токсигенных микроорганизмов, обеспечивающий микробиологическую стабильность в заданных условиях хранения

Источник: "ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53029-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 10.12.2008 № 380-ст)