

Рыба холодного копчения

14) рыба холодного копчения - продукция, изготовленная из предварительно посоленной рыбы, обработанной дымовым, бездымным или смешанным способами при температуре +40 `С и обладающая запахом и вкусом копчености;

Источник: Постановление Правительства Российской Федерации от 09.03.2010 № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза"

Рыба [нерыбные объекты животного происхождения] холодного копчения: продукция, полученная из предварительно посоленной(-ых) рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе дымового, бездымного или смешанного способов холодного копчения и обладающая запахом и вкусом копчености.

Примечание - Различают холодное и горячее копчение в зависимости от температурного режима

Источник: "РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 50380-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 29.12.2005 № 504-ст)