

Пищевая добавка для изготовления макаронных изделий

Пищевая добавка (для изготовления макаронных изделий): природные или искусственные вещества и их соединения, специально вводимые в макаронные изделия в процессе их изготовления в целях придания им определенных свойств и/или сохранения качества макаронных изделий

Источник: " ИЗДЕЛИЯ МАКАРОННЫЕ . ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 52000-2002"

(утв. Постановлением Госстандарта России от 30.12.2002 № 530-ст)