

Асептическое фасование продукции из фруктов (овощей, грибов)

Асептическое фасование продукции из фруктов [овощей, грибов]: технологическая операция и технические средства для подготовки и фасования промышленно стерильной продукции из фруктов [овощей, грибов] в стерильную тару с созданием и сохранением стерильности используемых технических средств, окружающей среды, тары в зоне фасования в течение всей операции.

Примечание - В промышленно стерильной продукции из фруктов [овощей, грибов] отсутствуют микроорганизмы, способные развиваться при температуре хранения, установленной для конкретного вида продукции из фруктов [овощей, грибов] и микроорганизмов и микробиальных токсинов, опасных для здоровья потребителя

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

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