

Масса типа пралине

Масса типа пралине: тонкоизмельченная кондитерская масса, полученная из обжаренных семян злаковых или бобовых или взорванных круп, сахара, жира, с добавлением другого сырья и пищевых добавок

Источник: " ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53041-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2008 № 402-ст)