

Протирание фруктов (овощей, грибов)

Протирание фруктов [овощей, грибов]: технологическая операция отделения измельченной разваренной массы фруктов [овощей, грибов] от несъедобных частей путем механического продавливания через сита с диаметром ячеек от 3,0 до 0,4 мм

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

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