

Консервирование рыбной продукции

7. Консервирование - процесс, при котором продукция упаковывается в герметически закрытые емкости и подвергается тепловой обработке в такой степени, при которой любые микроорганизмы, способные размножаться, уничтожаются или теряют активность, независимо от температуры, при которой продукции предстоит храниться

Источник: "СанПиН 2.3.4.050-96. 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы" (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.1996 № 6)