

Эмульгатор

49) эмульгатор - пищевая добавка, предназначенная для сохранения однородной смеси двух или более несмешивающихся компонентов при производстве пищевых продуктов и представляющая собой индивидуальные химические и натуральные вещества или их смеси, имеющая дисфильную природу и обладающая специфическими поверхностно-активными свойствами на границе раздела двух несмешивающихся фаз

Источник: Постановление Правительства Российской Федерации от 09.03.2010 № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза"