

Рыба солено-сушеная

Солено-сушеная рыба [ракообразные, моллюски и иглокожие]: продукция, полученная из предварительно посоленной(-ых) нежирной(-ых) рыбы [ракообразных, моллюсков и иглокожих] в процессе горячей сушки до установленной массовой доли влаги.

Примечание - Под горячей сушкой понимают сушку нагретым воздухом при температуре выше 40 °С

Источник: "РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 50380-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 29.12.2005 № 504-ст)