

Шоколадная масса молочная

Молочная шоколадная масса: тонкоизмельченная кондитерская масса, получаемая на основе какао-продуктов, сахара, молока и (или) продуктов его переработки, в состав которой входит не менее 25% сухих веществ какао-продуктов, не менее 2,5% сухих обезжиренных веществ какао-продуктов, не менее 12% сухих веществ молока и (или) продуктов его переработки, не менее 2,5% молочного жира, не менее 25% общего жира

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

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