

Мясо механической обвалки (дообвалки)

Мясо механической обвалки (дообвалки): бескостное мясо в виде измельченной [пастообразной] массы с массовой долей костных включений не более 0,8%, с установленным размером костных включений, получаемое путем отделения мышечной, соединительной и/или жировой ткани [остатка мышечной, соединительной и/или жировой ткани] от кости механическим способом

Источник: "ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 52427-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 28.12.2005 № 380-ст)