

Пастеризация

Пастеризация: тепловая обработка продукта в герметично укупоренной таре при температуре, не превышающей 100 °С, для гибели нетермостойкой неспорообразующей микрофлоры, уменьшения количества спорообразующих микроорганизмов и гарантирования микробиологической стабильности и безопасности продукта в течение ограниченного срока годности при температуре 6 °С и ниже

Источник: " КОНСЕРВЫ , ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ 30054-2003"

(введен Постановлением Госстандарта России от 15.12.2003 № 364-ст)