Сок диффузионный

д) диффузионный сок - сок, который произведен путем извлечения с помощью питьевой воды экстрактивных веществ из свежих фруктов и (или) овощей либо высушенных фруктов и (или) овощей одного вида, сок из которых не может быть получен путем их механической обработки. Диффузионный сок может быть подвергнут концентрированию, а затем восстановлению. Содержание растворимых сухих веществ в диффузионном соке должно быть не ниже уровня, установленного для восстановленных соков;

Источник: Федеральный закон от 27.10.2008 № 178-ФЗ "Технический регламент на соковую продукцию из фруктов и овощей"

Диффузионный сок: Жидкий несброженный, но способный к брожению продукт, полученный путем извлечения питьевой водой экстрактивных веществ из предварительно измельченных свежих фруктов или сухих фруктов одного вида, сок которых не может быть получен механическим способом, несброженный, но способный к брожению

Источник: " ГОСТ Р 51398-99. Государственный стандарт Российской Федерации. Консервы. Продукция соковая. Соки, нектары и сокосодержащие напитки. Термины и определения"

(утв. Постановлением Госстандарта от 16.12.1999 № 524-ст)