

Пастеризация продукции из фруктов (овощей, грибов)

Пастеризация продукции из фруктов [овощей, грибов]: технологический процесс тепловой обработки продукции из фруктов [овощей, грибов] в таре и без нее, при температуре не ниже 75 °С в течение заданного времени, обеспечивающий микробиологическую стабильность в течение срока годности

Источник: "ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53029-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 10.12.2008 № 380-ст)