

Охлаждение рыбной продукции

3. Охлаждение - процесс снижения температуры рыбной продукции до уровня, приближающегося к температуре таяния льда

Источник: "СанПиН 2.3.4.050-96. 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности (технологические процессы, сырье). Производство и реализация рыбной продукции. Санитарные правила и нормы" (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 11.03.1996 № 6)