

Подкисленный яичный меланж (белок, желток)

Подкисленный яичный меланж [белок, желток]: яичный меланж [белок, желток], полученный в результате применения технологических операций по введению в его состав регуляторов кислотности

Источник: "ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 52943-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 30.07.2008 № 150-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/11311/>