

Печенье затыжное

Затыжное печенье: печенье разнообразной плоской формы слоистой структуры, со сквозными проколами, глазированное, неглазированное, с массовой долей общего сахара не более 20%, массовой долей жира от 3% до 28%, массовой долей влаги не более 9,5%

Источник: " ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53041-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2008 № 402-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/11566/>