

## Суп-пюре овощной (овоще-мясной)

Суп-пюре овощной (овоще-мясной): Пюреобразный продукт, полученный путем протирания цельных или очищенных от кожуры свежих, или сохраненных свежими, или быстрозамороженных овощей одного или нескольких видов, предварительно подвергнутых термической обработке (шпарке или варке), без отделения сока и избыточной мякоти, с добавлением или без добавления соответствующим образом подготовленных: бульона, муки, молока, круп, сливок, сметаны, масла сливочного или растительного, сахара, соли, лимонной и аскорбиновой кислот, мяса говядины (для овоще-мясного супа-пюре), печени (для супа-пюре из овощей и печени), консервированный физическими способами, кроме обработки ионизирующим излучением, предназначенный для непосредственного употребления в пищу

Источник: "КОНСЕРВЫ НА ОВОЩНОЙ ОСНОВЕ ДЛЯ ПИТАНИЯ ДЕТЕЙ РАННЕГО ВОЗРАСТА. ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. ГОСТ Р 52476-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 29.12.2005 № 498-ст)

---

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/13321/>