

Дрожжи пивные

1. Пивные дрожжи. Они образуются в чанах для брожения пива. Пивные дрожжи представляют собой желтовато-коричневую тестообразную массу или сухое вещество обычно с горьким привкусом хмеля и запахом пива

Источник: "Пояснения к Товарной номенклатуре внешнеэкономической деятельности Российской Федерации (ТН ВЭД России)" (подготовлены ГТК РФ) (том 1, разделы I - VI, группы 1 - 29)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/15009/>