

Мясные экстракты

1. Мясные экстракты. Это концентраты, получаемые обычно путем отваривания в воде или на пару мяса под давлением и концентрирования жидкости, образующейся после удаления жира, с помощью фильтрации или центрифугирования. Эти экстракты могут быть в твердом или жидком состоянии в зависимости от степени концентрации

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/16233/>