

Финиширование протертых фруктов (овощей, грибов)

Финиширование протертых фруктов [овощей, грибов]: технологическая операция дополнительного измельчения протертых фруктов [овощей, грибов] с целью создания однородной тонкоизмельченной консистенции путем механического продавливания через сита с диаметром ячеек не более 0,4 мм

Источник: "ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53029-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 10.12.2008 № 380-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/20657/>