

Скисание консервов из рыбы (морепродуктов)

Скисание консервов из рыбы [морепродуктов]: дефект консервов из рыбы [морепродуктов], характеризующийся образованием кислого запаха и вкуса, изменением цвета и состояния заливки в результате размножения микроорганизмов, без вздутия герметичной тары

Источник: " КОНСЕРВЫ , ПРЕСЕРВЫ ИЗ РЫБЫ И МОРЕПРОДУКТОВ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ 30054-2003"

(введен Постановлением Госстандарта России от 15.12.2003 № 364-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/21691/>