

Рыба охлажденная

13) рыба охлажденная - рыба, прошедшая процесс охлаждения, обеспечивающий снижение температуры в толще мышечной ткани продукта до температуры от -1°C до -5°C ;

Источник: Постановление Правительства Российской Федерации от 09.03.2010 № 132 "Об обязательных требованиях в отношении отдельных видов продукции и связанных с требованиями к ней процессов проектирования (включая изыскания), производства, строительства, монтажа, наладки, эксплуатации, хранения, перевозки, реализации и утилизации, содержащихся в технических регламентах Республики Казахстан, являющейся государством - участником таможенного союза"

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/22171/>