

# Мясо парное

Парное мясо: мясо, полученное непосредственно после убоя и обработки туши или полутуши, имеющее температуру в толще мышц не ниже 35 `С

Источник: "ПРОМЫШЛЕННОСТЬ МЯСНАЯ. ПРОДУКТЫ ПИЩЕВЫЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 52427-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 28.12.2005 № 380-ст)

---

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/24403/>