

Уксус яблочный

Яблочный уксус: уксус, полученный путем окисления с помощью уксуснокислых бактерий яблочных виноматериалов, сброженных яблочных соков

Источник: " УКСУСЫ ИЗ ПИЩЕВОГО СЫРЬЯ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. ГОСТ Р 52101-2003"

(утв. Постановлением Госстандарта России от 30.06.2003 № 230-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/28174/>