

Органолептический анализ продукции общественного питания

Органолептический анализ продукции общественного питания: сенсорный анализ продукции общественного питания с помощью обоняния, вкуса, зрения, осязания и слуха

Источник: "УСЛУГИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. МЕТОД ОРГАНОЛЕПТИЧЕСКОЙ ОЦЕНКИ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ ОБЩЕСТВЕННОГО ПИТАНИЯ. ГОСТ Р 53104-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 18.12.2008 № 513-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/28894/>