

Заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа

24) заменители масла какао нетемперируемые лауринового типа - продукты с массовой долей жира не менее 99 процентов, не нуждающиеся в темперировании, изготавливаемые на основе модифицированных растительных масел, содержащие не менее 40 процентов массовой доли лауриновой кислоты, с добавлением или без добавления пищевых добавок и других ингредиентов;

Источник: Федеральный закон от 24.06.2008 № 90-ФЗ "Технический регламент на масложировую продукцию"

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/30051/>