

Водная фаза крема

Водная фаза крема - это вода продуктов, входящих в крем по рецептуре. Содержание сахара в водной фазе и влажность крема находятся в обратной зависимости, чем выше влажность крема, тем ниже концентрация сахара в водной фазе

Источник: "СанПиН 2.3.4.545-96. 2.3.4. Предприятия пищевой и перерабатывающей промышленности. Производство хлеба, хлебобулочных и кондитерских изделий. Санитарные правила и нормы" (вместе с "Инструкцией о ежесменных перед началом работы медицинских осмотрах работников предприятий (цехов, бригад, участков), вырабатывающих кондитерские изделия с кремом", "Общими положениями по применению бактерицидных ламп на предприятиях пищевой промышленности") (утв. Постановлением Госкомсанэпиднадзора России от 25.09.1996 № 20)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/31032/>