

Подлинность пищевой продукции

Подлинность (или аутентичность) пищевой продукции - неотъемлемая составная часть качества пищевой продукции (в том числе молока и молочной продукции), определяемая совокупностью физико-химических и биологических показателей, абсолютные количественные значения и интервалы, изменения которых обоснованы природными свойствами сырья и допустимым технологическим воздействием при получении готовых пищевых продуктов

Источник: "МУ 4.1/4.2.2484-09. 4.1/4.2. Методы контроля. Химические и микробиологические факторы. Оценка подлинности и выявление фальсификации молочной продукции. Методические указания" (утв. Роспотребнадзором 11.02.2009)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/31229/>