

# Капуста квашеная

Квашеная капуста: Продукт переработки свежей капусты с добавлением поваренной соли, с добавлением или без добавления фруктовых и/или овощных компонентов, пряностей, зелени, подвергнутый молочнокислому брожению, естественному или с добавлением закваски из чистых молочнокислых бактерий, предназначенный для хранения в полученном растворе при температуре от минус 1 °С до плюс 4 °С, при кратковременном хранении допускается хранение от минус 1 °С до плюс 10 °С

Источник: " Продукты переработки фруктов, овощей и грибов. Термины и определения. ГОСТ Р 52467-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 29.12.2005 № 485-ст)

---

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/4744/>