

# Эмульгированный соус

Эмульгированный соус - однородный эмульсионный продукт, изготовленный из пищевых растительных масел, воды, эмульгирующих и стабилизирующих компонентов, вкусовых и пищевых ингредиентов из ассортимента подкислителей, специй и/или пряностей, и/или измельченных овощных, фруктовых или других наполнителей, а также с добавлением при необходимости консервантов, ароматизаторов и других пищевых добавок

Источник: "СОУСЫ НА ОСНОВЕ РАСТИТЕЛЬНЫХ МАСЕЛ. ОБЩИЕ ТЕХНИЧЕСКИЕ УСЛОВИЯ. ГОСТ Р 52989-2008"

---

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/4919/>