

Асептическое консервирование продукции из фруктов (овощей, грибов)

Асептическое консервирование продукции из фруктов [овощей, грибов]: Совокупность технологических операций производства продукции из фруктов [овощей, грибов] и технических средств для их проведения, включающая в себя термическую обработку и охлаждение продукции из фруктов [овощей, грибов], стерилизацию тары для фасования в нее продукции из фруктов [овощей, грибов], асептическое фасование продукции из фруктов [овощей, грибов] и укупоривание тары, обеспечивающая длительное хранение продукции из фруктов [овощей, грибов] при заданных условиях.

Примечание - Стерилизация тары может быть термическая, химическая, радиационная, а также их комбинация

Источник: "ПРОЦЕССЫ ПЕРЕРАБОТКИ ФРУКТОВ, ОВОЩЕЙ И ГРИБОВ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53029-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 10.12.2008 № 380-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/7717/>