

Масса карамельная мягкая

Мягкая карамельная масса: вязкая карамельная масса на основе сахара, сахаропаточного сиропа, сгущенного молока с добавлением или без добавления жиров растительного происхождения, других компонентов и пищевых добавок влажностью не более 15%

Источник: " ИЗДЕЛИЯ КОНДИТЕРСКИЕ И ПОЛУФАБРИКАТЫ КОНДИТЕРСКОГО ПРОИЗВОДСТВА. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 53041-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 15.12.2008 № 402-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/8828/>