

Глубокозамороженный яичный меланж (белок, желток)

Глубокозамороженный яичный меланж [белок, желток]: жидкий яичный меланж [белок, желток] или концентрированный яичный меланж [белок], подвергнутый замораживанию, с температурой в толще продукта не выше минус 18 `С

Источник: "ПТИЦЕПЕРЕРАБАТЫВАЮЩАЯ ПРОМЫШЛЕННОСТЬ. ПРОДУКТЫ ПЕРЕРАБОТКИ ЯИЦ СЕЛЬСКОХОЗЯЙСТВЕННОЙ ПТИЦЫ ПИЩЕВЫЕ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 52943-2008"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 30.07.2008 № 150-ст)

Оформите подписку на материалы сайта со скидкой 50% по промокоду: **PDF50**

Предложение действует ограниченное время.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/9079/>