

Рыба (нерыбные объекты животного происхождения) полугорячего копчения

Рыба [нерыбные объекты животного происхождения] полугорячего копчения: продукция, полученная из предварительно посоленной рыбы [нерыбных объектов животного происхождения] в процессе последовательной обработки холодным и горячим копчением и обладающая ароматом и вкусом копчености

Источник: "РЫБА, НЕРЫБНЫЕ ОБЪЕКТЫ И ПРОДУКЦИЯ ИЗ НИХ. ТЕРМИНЫ И ОПРЕДЕЛЕНИЯ. ГОСТ Р 50380-2005"

(утв. Приказом Ростехрегулирования от 29.12.2005 № 504-ст)

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/9665/>