

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Жир животный пищевой топленый консервированный

Уважаемые коллеги!

Благодарю вас за интерес, проявленный к нашей работе.

Сегодня правовое пространство трансформируется особенно динамично. В этих условиях важно своевременно отслеживать наиболее значимые изменения законодательства, оставаясь в курсе актуальных тенденций и при этом не теряться в потоке избыточной информации.

На протяжении многих лет мы занимаемся правовой экспертизой, анализируем большой объем законов и иных нормативных правовых актов, судебной практики и профессиональных публикаций. Результаты этой работы мы представляем вам в сжатом, систематизированном и концентрированном виде.

На сайте вы найдете учебную, научную и практическую литературу.

Искренне надеюсь, что представленные материалы окажутся полезными в вашей профессиональной деятельности и помогут в принятии правильных решений.

С уважением,
кандидат юридических наук
Алексей Борисов

Жир животный пищевой топленый консервированный

Консервированный топленый животный жир – продукт, получаемый из мясного жира после процесса топления, стерилизации или пастеризации. Он упаковывается в герметичные контейнеры, что обеспечивает долгий срок хранения без потери вкуса и питательных свойств. В статье рассматриваются технологические этапы производства, требования ГОСТ Р 52427-2005, а также рекомендации по применению жира в кулинарии и пищевой промышленности.

<https://alexeyborisov.ru/enc/10196/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте алексейборисов.рф