

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Масса молочная

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

Масса молочная

Масса молочная – это кондитерская масса, получаемая из сахара, патоки, молока с добавлением вкусовых и ароматических веществ. Она характеризуется мелкокристаллической или вязкотягучей консистенцией и содержанием молочного жира не менее 2,5 %. В статье рассматриваются её свойства, способы производства, применение в кондитерских изделиях и требования ГОСТ Р 53041-2008.

<https://alexeyborisov.ru/enc/10925/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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