

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Вещество вкусоароматическое идентичное натуральному

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

Вещество вкусоароматическое идентичное натуральному

В статье рассматривается понятие вещества вкусоароматического, идентичного натуральному, его происхождение из растительных или животных сырья, методы физико-химической обработки, а также нормативные требования к его использованию в пищевой промышленности согласно постановлению Правительства РФ от 09.03.2010 № 132 и техническим регламентам Республики Казахстан.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/11191/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
