

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Куриный пепсин

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

Куриный пепсин

Куриный пепсин представляет собой ферментный препарат, изготовленный из железистых желудков цыплят и кур. Он обладает полной молокосвертывающей активностью (100 %) и используется в пищевой промышленности для улучшения текстуры и вкуса продуктов. Продукт соответствует ГОСТ Р 52688-2006 и утверждён приказом Ростехрегулирования № 459-ст от 27.12.2006.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/11735/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
