

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Какао-мель

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

Какао-мелъ

Какао-мелъ – это мелкоизмельчённые кусочки какао-бобов, обладающие массовой долей масла не менее 30 %, маслом какао-бобов до 3 % и влагой до 5 %. Степень измельчения ≤ 20 % обеспечивает высокую растворимость и насыщенный шоколадный вкус. В статье рассматриваются ГОСТ-требования, методы контроля качества, а также практические рекомендации по использованию какао-меля в кондитерских изделиях.

<https://alexeyborisov.ru/enc/13093/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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