

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Мясо

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

Мясо

В статье рассматриваются основные понятия о мясе как пищевом продукте убоя, его состав, классификация по типу тканей (мышечная, жировая, соединительная и костная), а также нормативные требования ГОСТ Р 52427-2005. Вы узнаете, какие части туши входят в мясной ассортимент, как они оцениваются с точки зрения качества и безопасности.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/16025/>

Полные материалы, архив дайджестов и
юридическая база — на сайте alekseyborisov.rf

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
