

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Мясной полуфабрикат категории Б

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

Мясной полуфабрикат категории Б

Мясной полуфабрикат категории Б представляет собой рубленый или кусковой продукт с массовой долей мышечной ткани от 60 % до 80 %. Он соответствует ГОСТ Р 52675-2006, регулируется Приказом Ростехрегулирования № 446-ст. Полуфабрикат используется в пищевой промышленности для быстрого приготовления блюд, а также в ресторанах и кафе.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/17980/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
