

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Сушка молока

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

Сушка молока

Сушка молока представляет собой технологический этап, при котором из молочного продукта удаляется влага до уровня сухих веществ 90 % и более. Этот процесс обеспечивает сохранность, удобство транспортировки и дальнейшую переработку молочных продуктов. В статье рассматриваются основные методы сушки, требования Федерального закона № 88-ФЗ «Технический регламент на молоко и молочную продукцию», а также практические рекомендации для производителей.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/19541/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
