

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Топление 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

Топление молока

Топление молока – это технологический процесс, при котором молоко или его переработка подвергается повышенной температуре для получения кремового цвета и характерного вкуса. В статье рассматриваются оптимальные температуры (85–99 °С с выдержкой минимум три часа или выше 105 °С в течение 15 минут), нормативные требования Федерального закона № 88-ФЗ, а также практические рекомендации по контролю качества.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/21865/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
