

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Лярд-стеарин

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

Лярд-стеарин

Лярд-стеарин – это твердый белый жир, образующийся после прессования лярда или другого топленого свиного жира. Он используется как пищевой продукт для улучшения текстуры мягкого лярда, так и в непищевых целях: смазочный материал, сырье для производства глицерина, олеина и стеарина. В статье рассматриваются его свойства, способы применения и нормативные требования по классификации.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/24543/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
