

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Полуфабрикат из яичного меланжа (белка, желтка)

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

Полуфабрикат из яичного меланжа (белка, желтка)

Полуфабрикат из яичного меланжа – это пищевой продукт, получаемый на промышленных предприятиях из белка и желтка куриных яиц. Он готов к дальнейшей кулинарной обработке и широко используется в кондитерской, хлебопекарной и мясной промышленности. В статье рассматриваются технологический процесс производства, нормативные требования (ГОСТ Р 52943-2008), а также преимущества использования полуфабриката по сравнению с целыми яйцами.

<https://alexeyborisov.ru/enc/29574/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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