

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Масса мармеладная

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

Масса мармеладная

Масса мармеладная – это кондитерская масса, получаемая увариванием фруктового сырья с сахаром или патокой. В статье рассматриваются виды массы, её свойства, способы производства, применение в десертах и выпечке, а также нормативные требования по ГОСТ Р 53041-2008.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/3059/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
