

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Обескровливание птицы

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

Обескровливание птицы

В статье рассматривается процедура обескровливания птицы в пищевой промышленности. Описаны этапы от подготовки к разрезу шеи до сбора крови, требования ГОСТ Р 52469-2005 и рекомендации по соблюдению гигиенических норм. Подробно объясняется, почему правильное обескровливание важно для качества продукта и безопасности потребителей.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/3116/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
