

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Нектар овощной

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

Нектар овощной

Овощной нектар – это жидкий продукт, полученный смешиванием овощного сока прямого отжима и/или концентрированного овощного сока, а также доведенной до пюреобразного состояния съедобной части свежих овощей. В состав могут входить питьевая вода, сахар, сиропы, мед, соль, специи и экстракты пряностей, при этом добавление концентрированного томатного пюре не ниже установленного уровня. Нектар несброженный, но способный к брожению, предназначен для непосредственного употребления в пищу. В статье рассматриваются виды овощных нектара, их полезные свойства, способы приготовления и рекомендации по выбору качественного продукта.

Источник: <https://alexeyborisov.ru/enc/5304/>

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

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ
