

ЭНЦИКЛОПЕДИЯ

Масса помадная сливочная

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 помадная сливочная

Масса помадная сливочная – это кремообразный продукт на основе сахара, патоки, молока и сливочного масла (или молочного жира) с содержанием молочного жира не менее 3,5 % и сухих веществ молока минимум 12 %. В статье рассматриваются её химический состав, технологические особенности производства, нормативные требования ГОСТ Р 53041-2008 и практические рекомендации по применению в кондитерских изделиях.

<https://alexeyborisov.ru/enc/7959/>

АЛЕКСЕЙБОРИСОВ.РФ

Благодарю за внимание

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