

1. Кто из нижеуказанных не является представителями компетентных контрольных органов?
 - сотрудники пищевых лабораторий промышленности торговли, общественного питания
 - контролеры ведомств и отделов контроля на предприятиях
 - ✓ сотрудники налоговой инспекции
 - государственные инспекторы Госторгинспекции, Госстандарта
 - санитарные врачи Госкомсанэпиднадзора
2. Какой документ является конечным результатом сертификационных испытаний?
 - экспертное заключение о качестве
 - нормативные документы
 - ✓ сертификат соответствия товара на право выпуска продукции
 - таможенные документы
 - товарно-сопроводительные документы
3. Какие цели могут ставиться при проведении экспертизы качества товаров?
 - установление степени опасности продовольственных товаров
 - выявление посторонних веществ и загрязнителей
 - выявление фальсификации представленного продукта
 - выявление соответствия представленного продукта данной группе товаров
 - ✓ идентификация товара и его происхождение
4. Укажите показатели внешнего вида товара, что являются идентификационным показателем.
 - ✓ состояние поверхности, консистенция, цвет, форма
 - запах, вкус, плотность, пищевая ценность
 - энергетическая ценность, влага, температура плавления
 - плотность, температура застывания, физиологическая ценность
 - температура плавления, форма, калорийность, зольность
5. На сколько подгрупп делится измерительный метод в зависимости от использования технических измерительных способов?
 - ✓ 4.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 2.0
 - 3.0
6. В каком ряду правильно указаны названия подгрупп измерительных методов?
 - микробиологические, тестовые, товароведно-технологические, гистологические, измерительные
 - тестовые, гистологические, микробиологические, органолептические
 - ✓ физические, микробиологические, товароведно-технологические, химические, биохимические
 - химические, физические, измерительные, товароведно-технологические, тестовые
 - товароведно-технологические, органолептические, тестовые, микробиологические, биохимические
7. На сколько подгрупп делится органолептический метод в зависимости от использования органов обоняния?
 - ✓ 5.0
 - 2.0
 - 3.0
 - 6.0
 - 4.0
8. Укажите преимущество измерительного метода.

- ✓ объективен, результаты повторяются и сравниваются
- выгоден, прост, результаты не повторяются
- выгоден, не требует большой затраты денег, результаты не сравниваются
- прост, не требует большой затраты времени, результаты повторяются
- дешевый, прост, выгоден, результаты повторно проверяются

9. Укажите преимущество тестового метода.

- не требует большой затраты времени, выгоден, результаты повторяются и сравниваются
- прост, выгоден, объективен, результаты повторяются и сравниваются
- ✓ объективен, результаты сравниваются
- не требует большой затраты времени, прост, результаты сравниваются и повторяются
- выгоден, прост, объективен, не требует большой затраты времени, результаты повторяются

10. Укажите преимущество органолептического метода.

- не требует большой затраты времени, объективен, результаты повторяются и сравниваются
- результаты повторяются, выгоден, прост, требует большой затраты времени
- ✓ прост, выгоден, не требует большой затраты времени и денег
- объективен, прост, результаты повторяются
- выгоден, объективен, результаты повторяются и сравниваются

11. В каком ряду правильно указаны названия подгрупп измерительных методов?

- товароведно-технологические, органолептические, тестовые, микробиологические, биохимические
- микробиологические, тестовые, товароведно-технологические, гистологические, измерительные
- ✓ физические, микробиологические, товароведно-технологические, химические, биохимические
- тестовые, гистологические, микробиологические, органолептические
- химические, физические, измерительные, товароведно-технологические, тестовые

12. Чем отличается органолептический метод от лабораторного?

- ✓ прост, не требует большой затраты, проводится в любом месте
- объективен, результаты сравниваются, требует большой затраты времени
- результаты повторяются, прост, объективен
- не требует большой затраты времени, результаты повторяются, выгоден
- выгоден, прост, требует большой затраты денег

13. С какой целью используют тестовый метод?

- ✓ определение чувствительности и степени безопасности товаров к химическим и биохимическим реакциям
- определение чувствительности и энергетической ценности товаров к тепловым и физико-химическим реакциям
- определение чувствительности и степени питательности товаров к биохимическим и термохимическим реакциям
- определение чувствительности и степени пригодности товаров к физико-химическим и окислительным реакциям
- определение чувствительности и степени пригодности товаров к химическим и окислительным реакциям

14. На сколько подгрупп делится измерительный метод в зависимости от использования технических измерительных способов?

- ✓ 4.0
- 6.0
- 2.0
- 3.0
- 5.0

15. Чем связано быстрота определения показателей качества товара органолептическим способом?

- ✓ не требует аппаратуры, оборудования, проводится на месте нахождения товара
- оценка качества товара проводится быстро и легко
- используются специальные аппаратуры и оборудования
- качество товара лучше чувствуется органами осязания

- оценка качества товара проводится легко и выгодно

16. Какая задача не ставится как цель, при экспертизе подлинности товара?

- соответствует ли маркировка данного изделия требованиям, предъявляемым к ней в ГОСТ-ах
- ✓ - нарушен ли технологический процесс производства
- имеет ли данное изделие показатели, характерные для подделок подлинного товара
- соответствует ли внутренняя и внешняя упаковка данного изделия предъявляемым требованиям
- насколько соответствует названное изделие показателям, характерным для данной однородной группы товаров

17. Какой из нижеуказанных не относится к измерительным методам идентификационной экспертизы?

- микробиологические
- химические и биохимические
- физические
- ✓ - органолептические
- товароведно-технологические

18. Какие органы чувств используют при органолептическом способе идентификации?

- ✓ - жировыми клетками
- визуально
- вкусовыми клетками
- осязательными клетками
- органов обоняния

19. Какой прием не используется для снивелирования субъективности получаемых результатов, при органолептическом способе идентификации?

- ✓ - уменьшают количество экспертов
- увеличивают количество экспертов
- используют высококвалифицированных экспертов
- разрабатывают определенные критерии для тех или иных органолептических показателей
- проводят математическую обработку полученных результатов

20. Каким требованиям не должны отвечать физико-химические показатели идентификационной экспертизы?

- воспроизводимость полученных результатов в других лабораториях
- проверяемость данного показателя другими методами
- типичность для конкретного вида, наименования или однородной группы товара
- ✓ - субъективность полученных результатов
- объективность и сопоставимость полученных результатов

21. В какой строке указаны идентификационные функции?

- рецензирующие, направляющие
- утверждение, определяющие, контроль
- ✓ - утверждение, управляющие, направляющие
- управляющие, анализ
- управляющие, контроль, определяющие,

22. Укажите способы идентификации.

- лабораторные, биохимические, физико-химические
- химические, физические
- органолептические, безопасность
- ✓ - физико-химические, органолептические
- микробиологические, безопасность

23. Укажите метод, используемый при идентификационной экспертизе.

- ✓ тестовый
- физический
- товароведно-технологический
- гистологический
- физико-химический

24. Укажите количество методов используемых при идентификационной экспертизе.

- ✓ 3.0
- 2.0
- 6.0
- 4.0
- 5.0

25. Укажите субъекты идентификации.

- ✓ торговые предприятия, производители
- производители, государственные предприятия
- торговые предприятия, обслуживания
- рабочая сила, сведения
- государственные предприятия, обслуживания

26. В каком ряду правильно указаны виды идентификации?

- ✓ ассортиментная, потребительская, товарно-партионная, качественная, сортовая, специальная
- специальная, общая, управляющая, потребительская, качественная
- товарно-партионная, утверждение, определяющая, качественная, сортовая, специальная
- сортовая, контроль, информационная, специальная, ассортиментная, качественная
- потребительская, направляющая, контроль, специальная, ассортиментная, сортовая

27. Укажите цель сортовой идентификации.

- ✓ установление соответствия требованиям качества, предусмотренным нормативной документацией для того или иного сорта товара после проведения ассортиментной идентификации
- определение количественных и качественных показателей того или иного сорта товара после специальной идентификации
- определение энергетической и пищевой ценностей того или иного сорта товара после товарно-партионной идентификации
- определение пищевой ценности того или иного сорта товара после качественной фальсификации
- определение энергетической способности того или иного сорта товара после потребительской идентификации

28. В каком ряду правильно указаны методы идентификации?

- ✓ измерительные, органолептические, тестовые
- измерительные, физические, микробиологические
- измерительные, химические, биохимические
- химические, тестовые, микробиологические
- тестовые, микробиологические, химические

29. Какие свойства и идентификационные показатели продовольственных товаров определяются физико-химическим способом?

- безопасность, химические, биологические
- физико-химические, безопасность, свойства плавления
- биохимические, микробиологические, физические
- микробиологические, безопасность, биохимические
- ✓ физико-химические, физические, химические

30. Какие идентификационные показатели относятся к внешнему виду продукции?

- ✓ форма, цвет, состояние поверхности
- вкус, запах, энергетическая ценность

- цвет, плотность, температура плавления
- вкус, запах, пищевая ценность
- состояние поверхности, консистенция, температура застывания

31. Какие идентификационные органолептические показатели имеет товар?

- ✓ общие и специальные
- форма и цвет
- общие и внешние
- специальные и внутренние
- вкус и запах

32. В каком ряду правильно указаны объекты идентификации?

- ✓ сведения, обслуживания, ценные бумаги, рабочая сила, коммерческая деятельность
- коммерческая деятельность, промышленные предприятия, производители, покупатели, обслуживания, государственные предприятия
- ценные бумаги, торговые предприятия, государственные предприятия, обслуживания, рабочая сила, сведения
- обслуживания, государственные предприятия, покупатели, продавцы, производители
- рабочая сила, торговые предприятия, производители, покупатели, ценные бумаги, сведения

33. Сколько приёмов используют, чтобы сгладить субъективность получаемых результатов при органолептическом способе идентификации?

- ✓ 4.0
- 5.0
- 2.0
- 6.0
- 3.0

34. Что означает слово «идентификация»?

- ✓ отождествление
- похожесть
- повторение
- фальсификация
- замена

35. В каком ряду правильно указаны названия способов идентификации?

- ✓ микробиологические, органолептические
- физико-химические, биохимические
- биохимические, гистологические
- лабораторные, безопасность
- безопасность, микробиологические, гистологические

36. Укажите функции идентификации.

- ✓ информационные, управляющие, направляющие
- утверждение, рецензирующие
- контроль, утверждение
- управляющие, контроль, информационные
- контроль, анализ

37. В каком ряду правильно указано количество способов идентификации?

- ✓ 3.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0

- 4.0

38. Сколько задач решается при идентификационной экспертизе товаров?

- ✓ 5.0
- 4.0
- 3.0
- 7.0
- 6.0

39. Укажите источники идентификации.

- ✓ нормативные документы, регламентируемые показатели качества, прилагаемые документы, маркировка
- прилагаемые документы, фактуры, сертификаты, маркировка
- маркировка, ценные бумаги, нормативные документы, качественное удостоверение
- ценные бумаги, маркировка, прилагаемые документы, фактуры
- регламентируемые показатели качества, качественное удостоверение, ценные бумаги, фактуры

40. Укажите цель специальной идентификации.

- ✓ установление отношения данного товара к перечню запрещенных к реализации
- определение качественных показателей данного товара до продажи после потребительской идентификации
- определение качественных показателей данного товара до продажи после ассортиментной идентификации
- выявление качественных показателей данного товара до продажи после качественной идентификации
- определение качественных показателей данного товара до продажи, не имеющих отношение к перечню запрещенных к реализации

41. Укажите основную цель проведения потребительской идентификации.

- ✓ установление возможности использования продукта для питания человека
- определение технологических показателей продовольственных товаров
- определение способности длительного хранения продовольственных товаров
- определение непригодности продовольственных товаров для употребления
- определение идентификационных показателей продовольственных товаров

42. К какому виду относится предреализационная фальсификация ?

- ✓ к комплексной
- к количественной
- к ассортиментной
- к качественной
- к информационной

43. Какой из нижеуказанных не относится к способу защиты маркировки от подделок ?

- ✓ черная радужная цветная полоска
- водяные знаки
- бумага, чувствительная к различным растворителям
- специальные металлические нити
- защитные волокна

44. При инспекционном контроле обнаружили подделанные сертификаты. Какой способ подделки не относится к информационной?

- выдача подлинных сертификатов органом по сертификации, который перед проведением испытаний для подтверждения безопасности провел идентификацию на подлинность
- отбор образцов для проведения сертификации из других партий с аналогичными наименованиями товара и изготовителя, под которых подделывается фальсификат
- ✓ специальные приемы или психологические воздействия на покупателя
- подделка сертификата с использованием подлинного бланка установленной формы и внесением всех реквизитов фальсифицированного товара

- подделка подлинной копии сертификата с подлинными печатями, путем удаления некоторых записей и внесения новых реквизитов, характеризующих фальсифицированный товар

45. Какой способ не пользуется при количественной фальсификации ?

- поддельные средства измерений
- специальные приемы или психологические воздействие на покупателя
- неправильное измерение товара
- неточные измерительные технические устройства
- ✓ введение консервантов, антибиотиков и антиокислителей без их указаний на маркировке товара

46. В каком ряду не верно указан способ качественной фальсификации, в зависимости от используемых средств, нарушении рецептуры ?

- ✓ унификация упаковки, используемой для разных групп товаров
- частичная замена натурального продукта имитатором
- введение более дешевых компонентов за счет более дорогостоящих
- добавление воды
- добавление или полная замена продукта чужеродными добавками

47. Какие условия не требуются для качественной фальсификации ?

- ✓ указание на маркировки всех данных о товаре
- наличие в продаже различных пищевых красителей, ароматизаторов, замутнителей, антиокислителей, консервантов и др.
- отсутствие законов и их недействие по информационному обманыванию населения
- отсутствие надежного контроля за уровнем внесения тех или иных добавок
- действие законодательных нормативов по применению различных пищевых добавок в продтоваров

48. Какие пищевые заменители не используются в качестве объекта при ассортиментной фальсификации?

- товары, полученные из генетически модифицированного сырья
- продукты с незаконченными биохимическими или другими технологическими процессами
- подобные товары из другой группы, имеющие более низкие потребительские свойства
- ✓ подобные товары из другой группы, имеющие более высшее потребительские свойства
- имитаторы натурального продукта, схожие по определенным, наиболее характерным признакам

49. Какие условия не требуются для ассортиментной фальсификации ?

- производство и реализация товаров, отличающиеся по показателям качества и наличию дефектов
- производство и реализация имитаторов данной группы товаров
- подразделение качества товара на сорта
- наличие в продаже товаров других групп, близких по потребительным свойствам и некоторым показателям качества
- ✓ все сопроводительные документы на данный товар

50. В каком ряду не правильно указан вид фальсификации?

- ✓ тестовая
- количественная
- качественная
- ассортиментная
- информационная

51. Что такое информационная фальсификация?

- ✓ подделка сертификата качества
- введение чужеродных добавок
- подмена части мяса водой, кровью
- обман потребителя за счёт отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- подмена ценного товара на менее ценное

52. В каком ряду правильно указаны подгруппы комплексной фальсификации в зависимости от места формирования?
- сырьё и производство
 - консистенция и внешнее строение
 - ✓ технологическая и предреализационная
 - химический состав и свойства
 - производственная и предреализационная
53. На сколько подгрупп делится комплексная фальсификация в зависимости от места формирования?
- ✓ 2.0
 - 6.0
 - 5.0
 - 4.0
 - 3.0
54. Каким методом можно выявить количественную фальсификацию?
- ✓ использованием специальных проверенных весов
 - использованием специальных тестовых и измерительных методов
 - использованием специальных физико-химических методов
 - использованием специальных биохимических методов
 - использованием специальных органолептических методов
55. Что означает комплексная фальсификация?
- фальсификация осуществляемая путём заменой низкокачественных товаров более качественными
 - фальсификация осуществляемая путём сохранения нескольких признаков и частичной заменой одноимёнными подделками
 - ✓ фальсификация включающая в себя два или более отдельных видов подделок товара
 - фальсификация включающая в себя один вид поддельного товара
 - фальсификация осуществляемая путём сохранения внешних признаков и частичной заменой товара
56. Какие показатели товара искажаются при информационной фальсификации?
- органолептические и физико-химические показатели, дата производства, фирма–изготовитель
 - наименование, страна происхождения, фирма–изготовитель, органолептические и физико-химические показатели
 - ✓ наименование, страна происхождения, фирма–изготовитель и его почтовый адрес, количество, состав, условия и срок хранения товара
 - почтовый адрес, дата производства, фирма–изготовитель, микробиологические показатели и показатели безопасности
 - срок хранения, условия хранения, наименование, физико-химические показатели
57. В каком ряду правильно указаны виды фальсификации?
- партионная, маркировочная, комплексная, вкусовая, видовая
 - качественная, количественная, документационная, цветовая, партионная, маркировочная
 - ✓ ассортиментная, количественная, стоимостная, комплексная, информационная, качественная
 - комплексная, информационная, количественная, маркировочная, видовая, регистрационная
 - количественная, стоимостная, комплексная, партионная, регистрационная, видовая
58. Какой из нижеследующих не относится к качественной фальсификации?
- ✓ недовес
 - добавление нитратов
 - добавление воды
 - введение консервантов и антибиотиков
 - реализация некачественной продукции
59. Укажите количество видов фальсификации.
- ✓ 6.0

- 8.0
- 5.0
- 4.0
- 7.0

60. Укажите объекты фальсификации.

- ✓ услуги, товары, денежные знаки, исторические факты, финансовые и бухгалтерские отчеты
- дорожные знаки, факты, технические и технологические документы, информационные системы, физические и юридические лица
- документы, дорожные знаки, денежные знаки, национальные сертификаты, юридические лица
- услуги, товары, дорожные знаки, маркировки, физические и юридические лица, национальные сертификаты, главные эксперты
- денежные знаки, товары, независимые эксперты, национальные сертификаты, материально – технические документы, материально – технические пособия

61. Укажите цель фальсификации.

- ✓ действия, направленные на обман потребителя с целью незаконного дохода
- действия, направленные на повышение количества товара
- действия, направленные на производства более качественного товара
- действия, направленные на улучшения качества товара при хранении
- действия, направленные на более качественную доставку товара потребителю

62. В каком ряду правильно указаны отличительные идентификационные показатели манной крупы марки «М»?

- ✓ круглавидная, белого цвета, мутная, покрыта мучной оболочкой, консистенция однородная
- стекловидная, серого цвета, блестящая, покрыта мучной оболочкой, консистенция мягкая
- шаровидная, желтого цвета, блестящая, покрыта целлюлозной оболочкой, консистенция твёрдая
- круглавидная, кофейного цвета, блестящая, покрыта крахмальной оболочкой, консистенция однородная
- полустекловидная, белого цвета, блестящая, покрытая семенной оболочкой, консистенция твёрдая

63. В каком ряду правильно указана информационная фальсификация крупы?

- ✓ фальсификация осуществляемая путём искажения информации о качестве товара
- фальсификация осуществляемая путём подмены более качественных сортов крупы низкосортными
- фальсификация осуществляемая путём всесторонней и точной информации о качестве товара
- фальсификация осуществляемая путём обмана, искаженной информации о стандартных измерительных параметрах
- фальсификация осуществляемая путём добавления посторонних, минеральных, органических примесей, также крупяных зёрен с поврежденными ядрами

64. В каком ряду правильно указана количественная фальсификация крупы?

- ✓ фальсификация осуществляемая путём значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
- фальсификация осуществляемая путём добавления чужеродных добавок, примесей, испорченных зёрен крупы
- фальсификация осуществляемая путём подмены одного сорта крупы другим, одного вида крупы другим
- фальсификация осуществляемая путём добавления посторонних, минеральных, органических примесей, крупяных зёрен с поврежденными ядрами
- фальсификация осуществляемая путём искажения информации о качестве товаре

65. По каким показателям определяется сорт крупы?

- ✓ по количеству качественного ядра
- по количеству белков
- по количеству качественного зерна
- по виду качественных сортов
- по количеству посторонних примесей

66. Какие показатели крупы определяются при идентификационной экспертизе?

- ✓ сорт

- влага
- количество ядер
- цвет
- количество посторонних примесей

67. Каким методом можно выявить качественную фальсификацию крупы?

- ✓ органолептическим и физико-химическим
- измерительным и товароведно-технологическим
- физико-химическим и тестовым
- биохимическим и физико-химическим
- тестовым и измерительным

68. Какие показатели крупяных изделий искажаются при информационной фальсификации?

- ✓ наименование изготовителя и товара, количество, таможенные документы
- количество, вес, размеры, состав товара
- состав, вид, внешний вид, цвет
- консистенция, внешний вид, размеры товара
- сертификация, ассортимент, вид, сорт товара

69. По каким признакам отличаются виды муки при идентификационной экспертизе?

- ✓ идентификационным
- биологическим
- морфологическим
- технологическим
- органолептическим

70. В каком ряду указаны методы выявления качественной фальсификации крупы?

- ✓ физико-химический, органолептический
- измерительный, тестовый
- биохимический, тестовый
- измерительный, физический
- товароведно-технологический, измерительный

71. Какие методы используются для выявления фальсификации зерна.

- ✓ органолептические, физико-химические
- химические, биохимические
- экспертные, химические
- безопасность, физико-химические
- биохимические, экспертные

72. В каком ряду указаны отличительные особенности ассортиментной фальсификации риса?

- содержание белков, кофейный цвет
- содержание углеводов, массовая доля клейковины
- светло-жёлтый цвет, масса 1000 зёрен
- ✓ масса натуре зерна, количество сорной примеси
- кофейный цвет, количество чужеродных добавок, содержание белков

73. Укажите идентификационный показатель определения типа хлеба.

- ✓ сорт муки
- цвет муки
- маркировка
- упаковка
- химический состав

74. В каком ряду правильно указаны отличительные признаки разных видов круп?
- ✓ внешние признаки, форма, размеры, идентификационные показатели
 - морфологические признаки, форма хлорофилловых зёрен, размеры, идентификационные признаки
 - внешние признаки, форма хлорофилловых зёрен, размеры, органолептические показатели
 - внешние и внутренние признаки, форма, размеры, физико-химические показатели
 - пищевая ценность, форма, цвет, идентификационные показатели
75. В каком ряду правильно указано количество ассортимента гречневой крупы?
- ✓ 3.0
 - 4.0
 - 5.0
 - 6.0
 - 7.0
76. В каком ряду правильно указано количество номеров ячменной крупы, выпускаемых в зависимости от размеров?
- ✓ 4.0
 - 6.0
 - 3.0
 - 2.0
 - 5.0
77. В каком ряду правильно указано количество номеров перловой крупы, выпускаемых в зависимости от размеров? В каком ряду указан идентификационный показатель?
- ✓ 5.0
 - 6.0
 - 7.0
 - 3.0
 - 4.0
78. Сколько видов крупы вырабатывается в зависимости от формы и строения ячмени? В каком ряду дан идентификационный показатель?
- ✓ 2.0
 - 3.0
 - 6.0
 - 5.0
 - 4.0
79. В каком ряду правильно указана информационная фальсификация зерна?
- ✓ фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной или искажённой информации о товаре
 - фальсификация осуществляемая путём искажения информации о весе, объеме, органолептических показателей товара
 - фальсификация осуществляемая путём искажения информации о физико-химических показателях товара
 - фальсификация осуществляемая путём замены веса, объема, эргономических свойств товара
 - фальсификация осуществляемая путём искажения химического состава, органолептических показателей товара
80. В каком ряду правильно указана количественная фальсификация зерна?
- ✓ обман потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
 - фальсификация осуществляемая путём искажения информации об органолептических, физико-химических показателях товара, обмана потребителей
 - фальсификация осуществляемая путём замены веса, объема, эргономических свойств товара, обмана потребителей
 - фальсификация осуществляемая путём искажения информации об органолептических показателях товара, обмана потребителей

- фальсификация осуществляемая путём отклонений параметров превышающих предельно допустимые нормы отклонений, неточной информацией о физико-химических показателей товара, обмана потребителей

81. Укажите методы, используемые при выявлении фальсификации зерна.

- ✓ органолептические, технические, физико-химические
- технические, микробиологические, сенсорные
- безопасность, химические, биохимические
- физико-химические, экспертные, биохимические
- микробиологические, органолептические, физико-химические

82. Какое количество белков должен содержать по действующим стандартам пшенично– ржаной хлеб? В каком ряду дан идентификационный показатель?

- ✓ более 6,5 – 7,5%
- более 4,0 – 6,0%
- более 6,0 – 8,5%
- более 7,5 – 8,0%
- более 3,0 – 3,5%

83. Какую пористость по действующим стандартам должен иметь пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- ✓ более 49 – 54%
- более 45 – 49%
- более 40 – 45%
- более 35 – 40%
- более 40 – 50%

84. Укажите кислотность, которую по действующим стандартам должен иметь пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- ✓ более 10 – 11 град.
- более 6 – 8 град.
- более 3 – 5 град.
- более 8 – 10 град.
- более 4 – 6 град.

85. Какую влажность по действующим стандартам должен содержать пшенично–ржаной хлеб? Какой показатель считается идентификационным?

- более 48%
- более 40%
- ✓ более 49%
- более 45%
- более 55%

86. Сколько процентов белка по действующим стандартам должен содержать ржаной хлеб? Укажите идентификационную особенность.

- ✓ 6 – 6,5%
- 4 – 6,0%
- 2 – 4,5%
- 3 – 6,0%
- 3 – 5,0%

87. Какую пористость по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационный показатель.

- ✓ более 45 – 48%
- более 50 – 55%
- более 40 – 45%

- более 45 – 50%
- более 48 – 50%

88. Какую кислотность по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационную особенность.

- ✓ более 12 град.
- более 20 град.
- более 18 град.
- более 25 град.
- более 15 град.

89. Какую влажность по действующим стандартам должен иметь ржаной хлеб? Укажите идентификационный показатель.

- ✓ более 51%
- более 48%
- более 40%
- более 55%
- более 45%

90. Из какой муки выпекают ржаной хлеб в отличие от пшеничного хлеба? Укажите идентификационный показатель.

- ✓ из муки без клейковины
- из муки с низким содержанием кислотности
- с хорошо развитым пористостью
- с повышенным содержанием белков
- из муки с низким содержанием влаги

91. Какие показатели должна иметь пшеничная мука, из которой выпекают хлеб?

- ✓ мука с хорошей и средней клейковиной
- мука с приятным вкусом и запахом
- мука высоким содержанием минеральных веществ и белков
- мука средним и хорошо развитым пористостью
- мука слабо кислым вкусом и запахом

92. В каком ряду правильно указаны отличительные идентификационные признаки мелкоизмельчённой ржаной муки?

- ✓ цвет белый с желтоватым или кофейным оттенком, содержание золы – 2,0%, кислотность – 4,5-5 град., содержание клейковины – 20%
- цвет серый с кофейным оттенком, содержание золы – 3,5%, клейковины – 30%, кислотность – 5,5-6,0 град.
- цвет белый с желтоватым оттенком, содержание золы – 2,8%, клейковины – 25%, кислотность – 4-4,5 град.
- цвет беловатый или кофейный, содержание золы – 3,0%, клейковины – 28%, кислотность – 4,5-5 град.
- цвет белый с желтоватым или кофейным оттенком, содержание золы – 2,5%, клейковины – 22%, кислотность – 3,5-4 град.

93. По каким признакам отличаются сорта ржаной муки друг от друга?

- ✓ по составу и свойствам
- по показателям безопасности
- по органолептическим и физико-химическим показателям
- по содержанию клейковины и витаминов
- по содержанию водорастворимых моноцеллюлозы и минеральных веществ

94. По каким признакам отличаются сорта пшеничной муки друг от друга?

- по органолептическим и физико-химическим показателям
- высоким содержанием клейковины и золы
- высоким содержанием полосок и ферменты
- высоким содержанием водорастворимых гемицеллюлозы и витаминов
- ✓ по составу и свойствам

95. Какими способами осуществляется качественная фальсификация хлебобулочных изделий?
- ✓ повышением содержания воды; введением пищевых красителей, антибиотиков, консервантов; добавлением других сортов муки
 - понижением количества основного сырья; введением пищевых красителей, вкусовых и ароматических веществ
 - повышением количества вспомогательного сырья; понижением содержания воды; заменой дорогих ценных компонентов более дешевыми
 - повышением содержания дрожжей; понижением содержания соли; заменой дрожжей на химические разрыхлители
 - понижением содержания воды; введением пищевых красителей и консервантов
96. По каким показателям определяется тип хлеба при идентификационной экспертизе?
- по химическому составу
 - по виду муки
 - по условию хранения
 - по способу выпечки
 - ✓ по сорту муки
97. Какой из нижеуказанных вариантов не относится к качественной фальсификации хлебобулочных изделий?
- ✓ подмена одного вида хлебобулочных изделий другими
 - замена дрожжей на химические разрыхлители
 - недовложения ценных компонентов предусмотренных рецептурой
 - повышенное содержание воды
 - добавление пищевых красителей
98. К какому виду фальсификации относится несоблюдение технологических параметров производства хлеба?
- ✓ к качественной
 - к ассортиментной
 - к информационной
 - к комплексной
 - к количественной
99. Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации хлеба?
- замена дрожжей на другие разрыхлители
 - добавление улучшителей муки
 - добавление других сортов муки
 - ✓ подмена хлеба выработанного из одного сорта муки другим
 - повышенное содержание воды
100. На сколько видов подразделяются хлебобулочные изделия в зависимости от используемой муки?
- ✓ 3.0
 - 2.0
 - 4.0
 - 1.0
 - 5.0
101. При какой относительной влажности и температуры воздуха надо хранить макаронные изделия?
- ✓ 70% ; 30 град.С
 - 75 – 80% ; 20 град.С
 - 60% ; 25 град.С
 - 45 – 55% ; 10 град.С
 - 55% ; 15 град.С
102. В каком варианте верно указаны сроки хранения томатных макаронных изделий?

- ✓ 1 год
- 5 месяцев
- 3 месяцев
- 6 месяцев
- 2 месяцев

103. Какой из нижеуказанных вариантов не соответствует к типу макаронных изделий по формам?

- ✓ овальные
- трубчатые
- лентообразные
- фигурные
- нитеобразные

104. Какой вариант не относится к информационной фальсификации макаронных изделий?

- ✓ содержание воды и введение улучшителей муки
- сорт муки из которого изготовлены макаронные изделия
- наименование товара и состав продукта
- сорт муки и количество макаронных изделий
- количество макаронных изделий и состав продукта

105. В каком ряду правильно указано количество типов макаронных изделий в зависимости от форм?

- ✓ 4.0
- 3.0
- 2.0
- 5.0
- 6.0

106. В каком ряду указан идентификационный признак ржаной муки?

- ✓ отсутствие отмываемой клейковины
- низкое содержание водорастворимых гемицеллюлоз
- способность клейковины растягиваться
- наличие белого или кремового цвета с желтоватым оттенком
- наличие хорошо отмываемой клейковины

107. В каком ряду правильно указана качественная фальсификация крупы?

- ✓ реализация плесневых, забродивших круп
- была подмена сертификата
- искажены данные об обработке крупы
- реализовалась низкосортная крупа под видом высококачественной
- вес нетто мешка с крупой занижен

108. Какой из нижеуказанных не является ассортиментной фальсификацией крупы?

- ✓ добавление чужеродных добавок
- подмена одного сорта крупы другим
- подмена одного вида крупы другим
- подмена крупы, полученной из одного вида зерна другим
- подмена одного номера крупы другим

109. По каким показателям можно отличить ассортиментную фальсификацию риса?

- ✓ по массе натуре зерна, кофейному цвету, количеству сорной примеси
- по кофейному цвету, содержанию белков и углеводов
- по стекловидности, массе натуре зерна, содержанию белков
- по массе 1000 зёрен, светло жёлтому цвету, количеству чужеродных добавок

- по заражённости вредителями, массе 1000 зёрен, массовой доли клейковины

110. По каким показателям можно отличить ассортиментную фальсификацию пшеницы?

- ✓ по стекловидности, массе натуры зерна, массовой доли клейковины, качеству
- по массе 1000 зёрен, стекловидности, массе натуры зерна и усвояемостью
- по массе натуры зерна, стекловидности, количеству белков и эндоспермы
- по массовой доле клейковины, массе натуры зерна, количеству углеводов и минеральных веществ
- по заражённости вредителями, содержанию углеводов, массе натуры зерна

111. Какими способами фальсифицируется зерно?

- ✓ ассортиментным, количественным, информационным, качественным
- качественным, ассортиментным, органолептическим
- количественным, качественным, органолептическим
- качественным, ассортиментным, органолептическим, физико-химическим
- информационным, ассортиментным, физико-химическим

112. В каком ряду правильно указано количество классов твёрдой пшеницы по идентификационным показателям?

- 4.0
- 6.0
- ✓ 5.0
- 3.0
- 2.0

113. В каком ряду правильно указано количество классов мягкой пшеницы по идентификационным показателям?

- 5.0
- 4.0
- ✓ 6.0
- 2.0
- 3.0

114. По каким идентификационным особенностям пшеница подразделяется на типы и подтипы?

- ✓ по ботаническим и биологическим
- по биологическим и гистологическим
- по физиологическим и морфологическим
- по цитологическим и ботаническим
- по технологическим и морфологическим

115. В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен пшено?

- ✓ 45 – 50 г
- 35 – 45 г
- 30 – 40 г
- 20 – 30 г
- 4 – 7 г

116. В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен гречихи?

- ✓ 25 – 30 г
- 20 – 35 г
- 8 – 18 г
- 18 – 20 г
- 20 – 25 г

117. В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен овса?

- ✓ 20 – 30 г
 - 35 – 45 г
 - 20 – 25 г
 - 25 – 35 г
 - 8 – 18 г
118. В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен риса?
- 4 – 7 г
 - 18 – 20 г
 - 30 – 40 г
 - 15 – 30 г
 - ✓ 20 – 25 г
119. В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен ржи?
- 30 – 40 г
 - 18 – 20 г
 - ✓ 35 – 45 г
 - 15 – 25 г
 - 55 – 60 г
120. В каком ряду правильно указан специфический идентификационный показатель – масса 1000 зёрен пшеницы?
- ✓ 30 – 40 г
 - 35 – 45 г
 - 20 – 30 г
 - 20 – 25 г
 - 45 – 50 г
121. Укажите специфические свойства зерна, используемые при идентификационной экспертизе.
- ✓ масса 1000 зёрен
 - органолептические и физико-химические показатели
 - условия хранения
 - физико-химические показатели
 - органолептические показатели
122. Какой круг задач рассматривается при проведении экспертизы подлинности зерна?
- ✓ идентификация видов, классов и типов зерна и изучение способов, методов выявления фальсификации зерна
 - изучение, строение видов, классов и типов зерна и органолептических показателей фальсифицированных зёрен
 - изучение анатомического строения видов, классов и типов зерна и показателей безопасности фальсифицированных зёрен
 - изучение условий хранения и происходящих изменений при хранении видов, классов и типов зерна
 - изучение химического состава видов, классов и типов зерна и физико-химических показателей фальсифицированных зёрен
123. Укажите отличительные характерные признаки зерна.
- по цвету, вкусу и химическому составу
 - по вкусу, запаху и консистенции
 - по гистологическим, ботаническим и биологическим особенностям
 - по количеству белков, жиров и углеводов
 - ✓ по внешнему виду, цвету и размерам
124. К какой категории по идентификационным признакам относятся съедобные грибы с низкой питательной ценностью, требующие двукратного отваривания с удалением отвара.
- ✓ к четвертой
 - ко второй
 - к третьей

- без категории
 - к первой
125. К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы со средней питательной ценностью, требующие длительного отваривания и удаления отвара?
- к первой
 - к четвертой
 - без категории
 - ✓ к третьей
 - ко второй
126. К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы с высокой питательной ценностью, но требующие непродолжительного отваривания?
- ✓ ко второй
 - к третьей
 - к четвертой
 - без категории
 - к первой
127. К какой категории по идентификационным признакам относятся грибы с высокой пищевой ценностью, не требующие предварительного отваривания?
- ✓ к первой
 - к третьей
 - к четвертой
 - без категории
 - ко второй
128. Вместо груздей настоящих, относящихся к I категории, продают грузди синеющие, относящиеся ко II категории. Какой это вид фальсификации грибов?
- ✓ ассортиментная
 - качественная
 - количественная
 - стоимостная
 - информационная
129. Фальсификация происходит за счет реализации ломанных, мятых, дряблых, испорченных грибов. Какой это вид фальсификации?
- ✓ качественная
 - комплексная
 - ассортиментная
 - количественная
 - стоимостная
130. Изготавливают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей с кожицей или без нее путем выдерживания при температуре свыше 100 град. Цельсия, в герметической таре. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?
- ✓ стерилизованные плоды и овощи
 - соленые овощи
 - пастеризованные плоды и овощи
 - сушеные овощи и плоды
 - маринованные плоды и овощи
131. Получают из целых или нарезанных овощей путем добавления соли и закрытия в герметической таре. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?
- ✓ соленые овощи

- замороженные плоды и овощи
 - сушеные плоды и овощи
 - маринованные плоды и овощи
 - стерилизованные плоды и овощи
132. Вырабатывают из целых или нарезанных овощей путем добавления соли и подвергнутые молочнокислому брожению за счет сахаров, присутствующих в овощах, и выдерживанию в негерметической упаковке. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?
- ✓ квашеные овощи
- замороженные плоды и овощи
 - сушеные плоды и овощи
 - стерилизованные плоды и овощи
 - пастеризованные плоды и овощи
133. Получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей с кожицей или без нее путем заливки маринадом и пастеризования в герметической таре. Какие переработанные продукты имеют эти идентификационные показатели ?
- ✓ маринованные плоды и овощи
- замороженные плоды и овощи
 - сушеные плоды и овощи
 - компоты из плодов и ягод
 - пастеризованные плоды и овощи
134. Вес нетто сетки с луком оказывается значительно меньше чем заказывал и оплатил покупатель. . Какие эта фальсификация?
- ✓ количественная
- качественная
 - ассортиментная
 - информационная
 - стоимостная
135. При идентификационной экспертизе выявилось, что вместо лука репчатого предлагался лук шалот, а вместо лука батун-лук порей. Какая эта фальсификация?
- ✓ ассортиментная
- качественная
 - комплексная
 - стоимостная
 - информационная
136. Идентификационные признаки: формируются из разросшихся сочный соцветий растения и содержат сахара, витамины, целлюлоза, гемицеллюлозы. Какие это овощи?
- ✓ цветочные
- тыквенные
 - томатные
 - корневищные
 - бобовые
137. Идентификационные показатели: формируются из зерен растения в незрелом состояния и содержатся сахара, крахмал, целлюлозу, гемицеллюлозы. Какие это овощи?
- ✓ зерновые
- цветочные
 - листовые
 - корневищные
 - стеблевые
138. Идентификационные показатели: формируются из сочного плода и бобов в незрелом состоянии, в которых содержатся сахара, крахмал, витамины, белки, целлюлоза. Какие это овощи?

- корневищные
 - томатные
 - ✓ бобовые
 - зерновые
 - листовые
139. Идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и ягод с кожицей или без нее путем заливки сахарным сиропом и пастеризования в герметической таре. Это какой вид продукции?
- ✓ компот
 - джем
 - конфитюр
 - цукаты
 - варенье
140. Имеют такие идентификационные признаки: образуются из созревших плодов растений, имеющих сочную мякоть в виде камер, в которых расположены семена, покрытые плодовой оболочкой. Какие это овощи?
- ✓ томатные
 - корневищные
 - тыквенные
 - бобовые
 - корнеплодные
141. Что характеризуют эстетические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?
- ✓ внешний вид потребительской тары
 - сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов
 - допустимое количество тяжелых металлов
 - регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов, как внешний вид, цвет, вкус и запах
 - структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов
142. Что характеризуют эргономические показатели предъявляемые к качеству плодоовощных консервов?
- ✓ регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов как внешний вид, цвет, вкус и запах
 - сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов
 - структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов
 - внешний вид потребительской тары
 - допустимое количество тяжелых металлов
143. Что означают показатели назначения предъявляемых к качеству плодоовощных консервов?
- ✓ структуру, чистоту, профилактическое значение, функциональное назначение, пищевую и диетическую ценность консервов
 - допустимое количество тяжелых металлов
 - сроки хранения и внутреннее состояние поверхности металлической тары для всех видов консервов
 - регламентирующие и основные показатели характеризующие органолептические свойства консервов
 - внешний вид потребительской тары
144. Идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек овощей путем добавления соли и закрытия в герметической таре. Какие это овощи?
- ✓ квашеные
 - маринованные
 - пастеризованные
 - стерилизованные
 - соленые
145. Идентификационные признаки: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей путем выдерживания при температуре свыше 100 градусов Цельсия. Это какие плоды и овощи ?

- ✓ стерилизованные
- маринованные
 - охлажденные
 - сушеные
 - пастеризованные
146. Имеют такие идентификационные особенности: получают из целых или нарезанных долек натуральных плодов и овощей путем выдерживания при температуре до 100 градусов Цельсия. Это какие плоды и овощи?
- ✓ пастеризованные
- замороженные
 - маринованные
 - сушеные
 - стерилизованные
147. Имеются такие идентификационные показатели: созревшие или не созревшие плоды, имеющие сочную мякоть в которой расположены семена покрытые плотной плодовой оболочкой. Какой это вид овощей?
- ✓ тыквенные
- клубнеплодные
 - зерновые
 - томатные
 - листовые
148. Идентификационные признаки: формируются путем разрастания столонов корневой системы некоторых растений и содержат полисахариды, целлюлозу и гемицеллюлозы. Какие это овощи?
- ✓ клубнеплоды
- бобовые овощи
 - тыквенные овощи
 - томатные овощи
 - корнеплоды
149. Имеются такие идентификационные признаки: состоят из скорлупы и ядра с высоким содержанием жира и крахмала. Это какие плоды?
- ✓ костянковые орехи
- семечковые
 - косточковые
 - тропические
 - настоящие орехи
150. Имеют такие идентификационные признаки: состоят из съедобной мякоти и расположенного в центре семенного гнезда, разделенного на камеры. Укажите вид плодов.
- ✓ семечковые
- орехоплодные
 - ягоды
 - субтропические
 - косточковые
151. Идентификационные особенности: представляют собой сочную мякоть и расположенную в центре косточку. Укажите вид плодов.
- субтропические
- ✓ косточковые
- цитрусовые
 - тропические
 - семечковые

152. При идентификационной экспертизе выявилось, что ягоды многогнездные, состоящие из долек, покрытых пленкой. Это какие плоды?
- ✓ ☒ цитрусовые
 - ☐ тропические
 - ☐ семечковые
 - ☐ орехоплодные
 - ☐ косточковые
153. При идентификационной экспертизе выявилось, что семена расположены на поверхности ягоды. Какой это вид ягод?
- ✓ ☒ ложные
 - ☐ настоящие
 - ☐ лесные
 - ☐ садовые
 - ☐ сложные
154. Какое процентное количество крахмала, использовавшаяся при идентификационной экспертизе, содержится в сортах картофеля?
- ✓ ☒ 12-22%
 - ☐ 10-12%
 - ☐ 25-30%
 - ☐ 15-20%
 - ☐ 3-6%
155. Укажите количество соли, содержащейся в маринадах, выпускаемых в банках, использовавшаяся при идентификационной экспертизе.
- ✓ ☒ 2,5-3,2%
 - ☐ 1,5-2,0%
 - ☐ 1,5-1,8%
 - ☐ 3,5-4,5%
 - ☐ 1,7-2,3%
156. Максимальная процентная влажность высушенных овощей, использовавшаяся при идентификационной экспертизе:
- ✓ ☒ 11-14%
 - ☐ 15-20%
 - ☐ 7-13%
 - ☐ 8-15%
 - ☐ 14-18%
157. Максимальная процентная влажность высушенных фруктов, использовавшаяся при идентификационной экспертизе:
- ✓ ☒ 18 - 25%
 - ☐ 14-16%
 - ☐ 28 - 30%
 - ☐ 10 - 15%
 - ☐ 20 -22%
158. Укажите показатели качества определяющиеся при экспертизе квашенных овощей?
- ✓ ☒ нормативные документы, показатели безопасности, общие показатели, специфические показатели, товарные сорта
 - ☐ специфические показатели, товарные сорта
 - ☐ товарные сорта, общие показатели, показатели безопасности
 - ☐ товарные сорта, нормативные документы, общие показатели
 - ☐ общие показатели, товарные сорта
159. В каком пункте дана длина кочерыги белокочанной капусты, использовавшаяся при идентификационной экспертизе?

- ✓ не более 2 см
- не более 3 см
- не более 2,3 см
- не более 1,2 см
- не более 0,8 см

160. Допустимое процентное количество влажности ядер фундука?

- ✓ 6.0
- 3.5
- 4.5
- 5.0
- 7.0

161. Укажите показатели, принимаемые во внимание при экспертизе качества плодов и овощей?

- ✓ форма, величина, внутреннее строение, окраска, свежесть, болезни, степень зрелости, механические повреждения, сельскохозяйственные вредители
- степень зрелости, механические повреждения, сельскохозяйственные повреждения
- вкус, состояние мякоти, сельскохозяйственные вредители, свежесть
- степень зрелости, окраска, механические повреждения, вкус
- форма, внутреннее строение, свежесть, болезни, цвет

162. В каком ряду даны различительные признаки помологических сортов сливы?

- ✓ по форме, величине, окраске кожицы, мякоти, вкусу, срокам созревания, технологическим свойствам
- по срокам созревания, мякоти, технологическим свойствам
- по вкусу, окраске мякоти, окраске кожицы
- по форме, окраске кожуры, форме
- по вкусу, окраске кожицы, мякоти, величине

163. Какой вариант не относится к качественной фальсификации плодоовощных консервов?

- ✓ подмена одного вида консервной продукции другим
- введение антиокислителей
- введение консервантов
- нарушение технологического процесса
- введение чужеродных добавок

164. В каком ряду указан вариант относящийся к количественной фальсификации переработанных овощей?

- указание на упаковке о присутствующих антиокислителях
- наименование фирмы – изготовителя
- искажение информации о товаре
- подделка сертификата качества
- ✓ обвес

165. Подменили один сорт овощей другим. Укажите вид фальсификации.

- ✓ к ассортиментной
- к комплексной
- к количественной
- к стоимостной
- к специальной

166. В продажу поступили овощи сушеные второго сорта вместо первого. Укажите вид фальсификации.

- ✓ ассортиментный
- стоимостный

- комплексный
- информационный
- качественный

167. Укажите вариант, не относящийся к качественной фальсификации переработанных плодов и овощей.

- ✓ подмена одного вида переработанных плодов и овощей другим
- использование некачественного сырья
- нарушение рецептурного состава
- добавление воды
- введение консервантов и антибиотиков

168. Какой из нижеследующих вариантов не относится к информационной фальсификации плодов?

- ✓ продажа не полностью созревших плодов
- страна происхождения товара
- способ и дозировка обработки плодов
- количество товара
- наименование товара

169. Какой параметр не дает возможность отличить нитратную продукцию?

- ✓ не плотная кожица овощей
- неясно выраженный вкус и аромат
- хорошо выраженная сосудистая ткань в средней части овощей
- отсутствие сладкого вкуса овощей
- несозревание семени у арбуза, дыни

170. Какой вариант не относится к информационной фальсификации переработанных овощей?

- ✓ недовес
- количество товара
- страна происхождения товара
- подделка таможенных документов
- наименование товара

171. Какой вариант берется за основу при идентификации сушеных плодов?

- ✓ влажность 3 – 14%
- влажность 4 – 10%
- влажность 6 – 15%
- влажность 5 – 12%
- влажность 2 – 10%

172. Вместо сушеного картофеля высшего сорта продают картофель 2-го или 1-го сорта. К какому виду фальсификации относится этот вариант?

- ✓ к ассортиментной
- к количественной
- к комплексной
- к информационной
- к качественной

173. Был подделан сертификат качества переработанных овощей. К какой фальсификации относится этот случай?

- ✓ к информационной
- к комплексной
- к количественной
- к ассортиментной
- к качественной

174. К какому виду фальсификации относится подмена одного сорта плодов другими?
- ✓ к ассортиментной
 - к количественной
 - к информационной
 - к комплексной
 - к качественной
175. Какая цель исследования возникает при проведении экспертизы овощей?
- ✓ идентификация вида овощей
 - идентификация места произрастания
 - идентификация цвета и вкуса
 - идентификация формы и размеров
 - определение химического состава
176. Какая из нижеуказанных не является ассортиментной фальсификацией овощей?
- ✓ реализация некачественной продукции
 - подмена одного сорта овощей другими
 - подмена одного вида овощей другими
 - подмена пищевых сортов техническими
 - подмена овощей в потребительской стадии на овощи находящиеся в съемной стадии зрелости
177. Какой экспресс метод используется при установлении подлинности пчелиного меда?
- ✓ экспрессный
 - микробиологический
 - биохимический
 - физический
 - биологический
178. Какой экспресс метод не используется при установлении подлинности пчелиного меда?
- ✓ биологический
 - арбитражный
 - экспертный
 - органолептический
 - стандартный
179. При экспертизе выявлено, что для увеличения количества, также для придания мутности в мед был добавлен желатин. К какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к качественной
 - к количественной
 - к информационной
 - к комплексной
 - к ассортиментной
180. Идентификационный показатель: активная кислотность 4,11. Какой это мед?
- ✓ белоакациевый
 - вересковый
 - подсолнечниковый
 - донниковый
 - малиновый
181. Идентификационный показатель: активная кислотность 4,5-7,0. Какой это мед?

- ✓ липовый
 - вересковый
 - подсолнечниковый
 - белоакациевый
 - малиновый
- 182.** Идентификационные показатели по составу сахара: мальтоза-1,5-3,7%; фруктоза- 38,4-44,0%; глюкоза-48,5-57,0%, сахароза-отсутствует. Какой это мед?
- ✓ эспарцетовый
 - донниковый
 - белоакациевый
 - липовый
 - подсолнечниковый
- 183.** Идентификационные показатели по составу сахара: мальтоза-5,0-8,0%; фруктоза- 32,8-41,5%; глюкоза-51,0-55,0%. Какой это мед?
- ✓ липовый
 - донниковый
 - подсолнечниковый
 - эспарцетовый
 - белоакациевый
- 184.** Укажите вариант не относящийся к идентификационному показателю падевого меда?
- ✓ наличие пылевых зерен разных растений, с которых он получен
 - консистенция вязкая тягучая, липкая, в 2-3 раза превосходит показатели цветочного меда при той же температуре
 - цвет от янтарного до темно-бурого
 - удельная электропроводность в 1,5 раза больше
 - удельное вращение плоскости поляризованного луча имеет положительные значения
- 185.** Какой из нижеуказанных сахаров не относится к идентификационному показателю ботанических видов пчелиного меда?
- ✓ инвертный сахар
 - глюкоза
 - сахароза
 - мальтоза
 - фруктоза
- 186.** Какие цели исследования могут не возникать при проведении экспертизы подлинности меда?
- ✓ идентификация сорта меда
 - идентификация места получения меда
 - идентификация по содержанию доминирующей пыльцы
 - идентификация по составу сахаров
 - идентификация вида меда
- 187.** При изготовлении используется сахар, вода, натуральный мед. Какой мед был изготовлен?
- ✓ искусственный
 - падевый
 - донниковый
 - липовый
 - цветочный
- 188.** В цветочный мед был добавлен искусственный мед. К какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к качественной
 - к ассортиментной

- к количественной
- к комплексной
- к стоимостной

189. Какой физико-химический показатель не выявляет подмену одного монофлорного меда другим?

- ✓ цвет
- состав аминокислот
- пылевой состав
- состав ароматических веществ
- состав сахаров

190. Были подделаны сертификат качества и штриховой код меда. Это относится к фальсификации.

- ✓ информационной
- количественной
- комплексной
- ассортиментной
- качественной

191. В каком ряду не верно указаны отличительные признаки падевого меда от цветочного меда?

- ✓ цвет от светло – желтого до темно желтого
- содержание зольных элементов до 1,5%
- присутствие только ветроопыляемых растений
- положительная реакция с известковой водой
- консистенция – вязкая, тягучая, липкая

192. Какой из компонентов не используется при качественной фальсификации меда?

- ✓ сорбит и ксилит
- мел
- гипс
- манная крупа
- соль

193. Какой из нижеуказанных вариантов относится к ассортиментной фальсификации меда?

- ✓ подмена одного монофлорного меда другим
- введение чужеродных веществ
- изменение состава меда
- добавление крахмала
- добавление воды

194. Какой метод не используется при проведении анализа по установлению подлинности падевого меда?

- ✓ биохимический
- арбитражный
- экспрессный
- экспертный
- стандартный

195. Какой метод не используется при проведении анализа по установлению подлинности пчелиного меда?

- ✓ биологический
- арбитражный
- экспрессный
- органолептический
- стандартный

- 196.** Имеются подчистки и исправления в документах на мед. К какой фальсификации это относится?
- ✓ к информационной
- к стоимостной
 - к качественной
 - к комплексной
 - к количественной
- 197.** Какой из нижеуказанных вариантов не относится к идентификационному признаку падевого меда?
- присутствие только ветроопыляемых растений
 - цвет от янтарного до темно-бурого и даже черного
 - положительная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
- ✓ ясно выраженный аромат цветков из которых он получен
- содержание зольных элементов до 1,5%
- 198.** Какой из нижеуказанных вариантов не относится к информационной фальсификации меда?
- ✓ введение различных сахаров, воды
- подделка сертификата качества, наименование товара
 - подделка ветеринарного свидетельства, состав меда
 - наименование товара, свойства пчелиного меда
 - изменение штрих кода
- 199.** Была достигнута фальсификация за счет подмены одного монофлорного меда другим монофлорным. К какой фальсификации это относится?
- ✓ ассортиментная
- комплексная
 - информационная
 - стоимостная
 - количественная
- 200.** Сколько идентификационных отличий имеет цветочный мед от падевого меда?
- ✓ 3.0
- 2.0
 - 4.0
 - 5.0
 - 1.0
- 201.** Во время экспертизы было выявлено, что сведения о фирме-изготовителе искажены. Укажите вид фальсификации?
- ✓ информационная
- количественная
 - ассортиментная
 - комплексная
 - стоимостная
- 202.** С помощью щупа из каждого мешка отобрали 3-4 кг сахара-песка.Какая это фальсификация?
- ✓ количественная
- информационная
 - комплексная
 - качественная
 - ассортиментная
- 203.** С помощью щупа из каждого мешка отобрали 3-4 кг сахара-песка.Какая это фальсификация?
- ✓ количественная

- информационная
- комплексная
- качественная
- ассортиментная

204. К какой фальсификации относится повышение влажности сахара?

- ✓ к качественной
- к ассортиментной
- к количественной
- к информационной
- к стоимостной

205. Какой вариант не относится к идентификационному показателю падевого меда?

- ✓ отрицательная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
- присутствие только ветроопыляемых растений
- консистенция – вязкая тягучая, липкая
- положительная реакция с уксуснокислым свинцом, известковой водой
- цвет от янтарного до темнубурого

206. Укажите вариант, не относящийся к ассортиментной фальсификации сахара-рафинада.

- ✓ изменение рецептуры
- изменение таможенных документов
- изменение маркировки
- изменение сертификата качества
- изменение наименования товара

207. Какая из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации сахара?

- ✓ искажение наименования продукции, сертификата качества
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара повышением влаги
- нарушение технологического процесса
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ

208. Какая информация о сахаре искажается при информационной фальсификации?

- ✓ наименование, страна происхождения, фирма – изготовитель, количество товара
- фирма–изготовитель, сертификат качества, наименование, вес, органолептические показатели товара
- упаковка, маркировка, штрих код, цвет, размеры и идентификационные показатели товара
- наименование, сертификаты, штрих код, количество, физико-химические показатели товара
- маркировка, упаковка, размеры, цвет, внешний вид и сертификат товара

209. В каком ряду верно указана информационная фальсификация сахара?

- ✓ фальсификация осуществляемая путём искажённой информации в сопроводительных документах, маркировке о сахаре и сахарозаменителях.
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара – песка высшего сорта пшеничной муки I сорта
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара – песка мела и сахарной пудры
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей

210. Какая из этих нижеуказанных качественная фальсификация сахара?

- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара химических разрыхлителей и повышением количество редуцирующих веществ
- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахарного песка пшеничной муки высшего сорта, манной крупы
- ✓ фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ и повышением влаги

- фальсификация осуществляемая путём введения в состав сахара чужеродных веществ и понижением влаги
- фальсификация осуществляемая путём подмены рафинированного сахара сахаром – песком и введением в состав сахара – песка гипс, мел

211. Каким методом можно выявить ассортиментную фальсификацию сахара?

- ✓ органолептическим, физико-химическим
- тестированием, органолептическим
- физико-химическим, тестированием
- химическим, биологическим
- безопасность, микробиологическим

212. Укажите отличительные идентификационные показатели рафинированного сахара песка.

- ✓ более белый цвет, иногда с голубоватым оттенком, пониженное содержание редуцирующих веществ, пониженное количество массовой доли сахарозы
- более белый цвет, повышенное содержание редуцирующих веществ, пониженное количество массовой доли сахарозы
- более белый цвет, прозрачный, пониженное содержание редуцирующих веществ и массовой доли углеводов
- более белый цвет, прозрачный, пониженное количество массовой доли сахарозы
- более белый цвет, прозрачный, повышенное количество минеральных веществ и массовой доли крахмала

213. Каким методом можно выявить ассортиментную фальсификацию сахара.

- ✓ органолептическим
- микробиологическим
- физико-химическим
- химическим
- физическим

214. К какой фальсификации относится подмена сахара – рафинада сахаром – песком?

- ✓ к ассортиментной
- к комплексной
- к количественной
- к информационной
- к качественной

215. В каком ряду указаны отличительные признаки рафинированного сахара – песка от обычного сахара – песка?

- ✓ более белый цвет, иногда с голубоватым оттенком
- пониженное количество сахарозы
- присутствие игольчатых кристаллов
- более серый цвет с белым оттенком
- высокое содержание редуцирующих веществ

216. С целью фальсификации в сахар – песок ввели пшеничную муку – крупчатку или мел. К какой фальсификации это относится?

- ✓ качественная
- стоимостная
- комплексная
- информационная
- количественная

217. Какие цели исследования не могут возникнуть при проведении экспертизы подлинности сахара и сахарозаменителей?

- ✓ идентификация запаха
- идентификация массовой доли сахарозы
- идентификация содержания редуцирующих веществ
- идентификация вида сахара или сахарозаменителя
- идентификация цвета

218. Какой показатель не относится к идентификационному показателю сорта кукурузного крахмала?
- ✓ содержание влаги
 - массовая доля общей золы
 - кислотность
 - содержание протеина
 - количество крапин на 1дм² поверхности крахмала, видных невооруженным глазом
219. Какая информация о крахмале искажается при информационной фальсификации?
- ✓ страна происхождения, фирма – изготовитель, количество и сертификаты товара
 - штрих код, сертификаты, упаковка, маркировка, цвет, идентификационные показатели
 - страна происхождения товара, штрих код, сертификаты, качество, вес, размеры, органолептические показатели товара
 - маркировка, упаковка, сертификаты, размеры, цвет и показатели безопасности товара
 - фирма – изготовитель, вес, размеры, физико-химические показатели
220. В каком ряду верно указана информационная фальсификация крахмала?
- ✓ фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной и искаженной информации о товаре
 - фальсификация осуществляемая путём смешивания крахмалов высшего и II сортов для реализации
 - фальсификация осуществляемая путём введения в состав крахмала пищевых добавок и красителей
 - фальсификация осуществляемая путём подмены одного сорта крахмала другим
 - фальсификация осуществляемая путём точной и всесторонней информации о качестве крахмала
221. Какой из нижеследующих вариантов относится к количественной фальсификации крахмала?
- ✓ фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя за счёт значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений
 - фальсификация осуществляемая путём точной информации о качестве крахмала
 - фальсификация осуществляемая путём точной информации о параметрах товара
 - фальсификация осуществляемая путём обмана потребителя с помощью неточной информации
 - фальсификация осуществляемая путём подмены высококачественного крахмала низкокачественным
222. Укажите кислотность кукурузного крахмала первого сорта, которая является идентификационным показателем.
- ✓ 25 град. Т
 - 15 град. Т
 - 10 град. Т
 - 35 град. Т
 - 20 град. Т
223. Укажите кислотность кукурузного крахмала высшего сорта, которая является идентификационным показателем.
- 25 град. Т
 - 14 град. Т
 - ✓ 20 град. Т
 - 10 град. Т
 - 30 град. Т
224. Укажите общую массовую долю золы в кукурузном крахмале первого сорта, которая является идентификационным показателем.
- 0.006
 - 0.004
 - ✓ 0.003
 - 0.002
 - 0.005

225. Укажите общую массовую долю золы в кукурузном крахмале высшего сорта, которая берется за основу при идентификационной экспертизе.
- 0.003
 - ✓ 0.002
 - 0.004
 - 0.0035
 - 0.005
226. Укажите количество крапин в 1 кв. дм кукурузного крахмала первого сорта, которое берется за основу при идентификационной экспертизе.
- 400.0
 - 300.0
 - ✓ 500.0
 - 250.0
 - 700.0
227. Укажите количество крапин в 1 кв. дм кукурузного крахмала высшего сорта, которое берется за основу при идентификационной экспертизе.
- ✓ 300.0
 - 700.0
 - 500.0
 - 600.0
 - 400.0
228. Укажите кислотность картофельного крахмала первого сорта, которая берется за основу при идентификационной экспертизе.
- ✓ 14 град. Т
 - 10 град. Т
 - 10 град. Т
 - 8 град. Т
 - 6 град. Т
229. Укажите кислотность картофельного крахмала высшего сорта, которая используется при идентификационной экспертизе.
- ✓ 10 град. Т
 - 15 град. Т
 - 20 град. Т
 - 14 град. Т
 - 12 град. Т
230. Укажите кислотность картофельного крахмала экстра сорта, которая используется при идентификационной экспертизе.
- ✓ 6 град. Т
 - 15 град. Т
 - 8 град. Т
 - 10 град. Т
 - 12 град. Т
231. Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале первого сорта, которая считается идентификационным показателем.
- 0.003
 - 0.006
 - 0.0075
 - 0.0035
 - ✓ 0.005
232. Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале высшего сорта, которая считается идентификационным показателем.

- 0.0065
- 0.0055
- ✓ 0.0035
- 0.005
- 0.004

233. Укажите массовую долю золы в картофельном крахмале экстра сорта, которая используется как идентификационный показатель.

- ✓ 0.003
- 0.006
- 0.005
- 0.0025
- 0.0045

234. Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала первого сорта, которое используется как идентификационный показатель.

- ✓ 700.0
- 800.0
- 200.0
- 60.0
- 280.0

235. Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала экстра сорта, которое используется как идентификационный показатель при экспертизе.

- ✓ 60.0
- 40.0
- 50.0
- 100.0
- 70.0

236. Укажите количество крапинок в 1 кв. дм картофельного крахмала высшего сорта, которое используется как идентификационный показатель при экспертизе.

- 500.0
- 250.0
- 180.0
- 700.0
- ✓ 280.0

237. По каким признакам отличаются виды крахмала друг от друга?

- ✓ по размеру и форме зерён
- по цвету и величине зерён
- по размеру и растворимости в воде
- по цвету и форме зерён
- по составу и величине зерён

238. В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели пшеничного крахмала?

- ✓ форма эллипсообразная и округлая, размеры 20–35 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма четырёхугольная, размеры 30–35 мкм, массовая доля влаги 18–22%
- форма овальная и яйцеобразная, размеры 25–40 мкм, массовая доля влаги 13–15%
- форма многоугольная и округлая, размеры 15–20 мкм, массовая доля влаги 17–20%
- форма шестиугольная и овальная, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 15–18%

239. В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели рисового крахмала?

- форма эллипсообразная, размеры 5–10 мкм, массовая доля влаги 12–15%
- форма четырёхугольная, размеры 6–12 мкм, массовая доля влаги 5–9%
- ✓ форма многоугольная, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма яйцеобразная, размеры 5–18 мкм, массовая доля влаги 13–18%
- форма шестиугольная, размеры 6–13 мкм, массовая доля влаги 13–17%

240. В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели кукурузного крахмала?

- ✓ форма многоугольная, мучнистая часть округлая, размеры 5–25 мкм, массовая доля влаги 11–13%
- форма многоугольная, мучнистая часть округлая, размеры 3–8 мкм, массовая доля влаги 3–8%
- форма шестиугольная, мучнистая часть овальная, размеры 12–16 мкм, массовая доля влаги 15–20%
- форма четырёхугольная, мучнистая часть овальная, размеры 15–30 мкм, массовая доля влаги 13–15%
- форма овальная и яйцеобразная, размеры 5–100 мкм, массовая доля влаги 11–20%

241. В каком ряду правильно указаны характерные идентификационные показатели картофельного крахмала?

- ✓ форма овальная и яйцеобразная, поверхность гладкая, размеры 15–100 мкм, массовая доля влаги 17–20%
- форма овальная и округлая, поверхность гладкая, размеры 25–85 мкм, массовая доля влаги 10–15%
- форма округлая, поверхность шероховатая, размеры 10–35 мкм, массовая доля влаги 18–25%
- форма многоугольная, поверхность гладкая, размеры 15–75 мкм, массовая доля влаги 20–25%
- форма овальная и яйцеобразная, поверхность шероховатая, размеры 15–105 мкм, массовая доля влаги 18–22%

242. Укажите задачи, поставленные перед экспертизой для определения подлинности крахмала и крахмалопродуктов

- изучение физико-химических показателей и способов хранения видов, сортов крахмала
- изучение состава сырья используемого для производства видов и сортов крахмала, также методов выявления фальсификации крахмала продуктов
- ✓ изучение идентификации видов, сортов крахмала и крахмалопродуктов
- изучение химического состава крахмала и крахмалопродуктов, энергетической ценности и свойства состава сортов крахмала
- изучение органолептических показателей видов и сортов крахмала

243. Какие задачи решаются при экспертизе подлинности крахмала?

- изучение свойств крахмала
- изучение химического состава крахмала
- ✓ изучение идентификации видов, сортов крахмала
- изучение органолептических показателей крахмала
- изучение способов и условий хранения крахмала

244. В крахмал добавлен сода или гипс. Каким способом можно выявить эту фальсификацию?

- добавлением горячей воды
- определением кислотности крахмала
- ✓ добавлением к крахмалу холодной воды и любой кислоты
- определением веса нетто крахмала
- добавлением к крахмалу йода

245. Какой из нижеуказанных не определяет сорт кукурузного крахмала при идентификации?

- ✓ массовая доля щелочи
- содержание протеина
- кислотность
- массовая доля общей золы
- количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала, видных невооруженным глазом

246. Были подделаны таможенные документы и штриховой код крахмала. К какой фальсификации это относится?

- ✓ информационная
- ассортиментная
- комплексная

- стоимостная
- количественная

247. Была подмена одного сорта крахмала другим. К какой фальсификации это относится?

- ✓ ассортиментная
- информационная
- комплексная
- количественная
- качественная

248. Какой показатель не относится к идентификационным признакам кукурузного крахмала?

- ✓ массовая доля влаги
- содержание протеина в высшем сорте
- количество крапин на 1 дм² поверхности крахмала, видных невооруженным глазом
- кислотность для высшего сорта
- массовая доля общей золы

249. При производстве кондитерских изделий было заменено сливочное масло на маргарин. Укажите вид фальсификации.

- информационная
- стоимостная
- ✓ качественная
- ассортиментная
- количественная

250. Для удлинения сроков хранения в конфеты ввели консерванты. Но это не было указано на маркировке. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к комплексной
- к информационной

251. Вместо леденцов в продажу поступило драже. Укажите вид фальсификации.

- ✓ ассортиментная
- качественная
- информационная
- комплексная
- количественная

252. В шоколадную глазурь ввели вместо какао-масла гидрожир. Какой это вид фальсификации?

- ✓ качественная
- количественная
- ассортиментная
- информационная
- комплексная

253. Этот вариант относится к качественной фальсификации мучных кондитерских изделий.

- ✓ недовлажнение компонентов
- было искажено наименование товара
- была подмена одного вида изделия другим
- были искажены сопроводительные документы
- не точно указано количество товара

254. В каком ряду указаны характерные идентификационные признаки пряников?
- ✓ содержание пряностей, выпуклая поверхность
 - сухая структура, высокая кислотность
 - пониженная жирность, высокая содержание сахара
 - пониженная влажность, высокое содержание золы
 - пониженная влажность, отсутствие сахара, жира
255. В каком ряду указаны характерные идентификационные признаки галетов?
- ✓ пониженная влажность, отсутствие сахара, жира
 - сухая структура, высокая кислотность
 - пониженная жирность, высокая содержание сахара
 - пониженная влажность, высокое содержание золы
 - высокая влажность, повышенное содержание сахара
256. В каком ряду указаны идентификационные признаки сахарного печенья?
- ✓ большое содержание сахара и жира
 - специфический вкус, изделие сладкое
 - изделие двухслойное, без сахара
 - содержание орехов, пряностей
 - специфический запах и вкус
257. Укажите вариант не относящийся к органолептическим показателям бисквита.
- ✓ содержание сахара
 - упаковка
 - консистенция
 - внешний вид
 - маркировка
258. В каком ряду верно указана цель идентификации печенья?
- ✓ идентификация вида
 - идентификация тары
 - идентификация кислотности
 - идентификация веса
 - идентификация маркировки
259. Какая из нижеследующих вариантов качественная фальсификация мучных кондитерских изделий?
- ✓ фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры, недовлажением компонентов, введением различных консервантов, антиокислителей
 - фальсификация осуществляемая подменой высококачественных мучных изделий низкокачественными, также введением различных химических разрыхлителей
 - фальсификация осуществляемая искажённой информацией об изделиях
 - фальсификация осуществляемая искажённой информацией о пищевой ценности сроков хранения различных видов и ассортимента мучных кондитерских изделий
 - фальсификация осуществляемая введением различных химических разрыхлителей, чужеродных добавок, также недовлажением сахара
260. В каком ряду правильно указана ассортиментная фальсификация мучных кондитерских изделий?
- ✓ фальсификация осуществляемая подменой одного вида изделия другим, высококачественного ассортимента, низкокачественным, муки высшего сорта, используемой при производстве, более низкосортной
 - фальсификация осуществляемая введением различных пищевых красителей, чужеродных веществ, заменой дорогостоящих компонентов менее ценными
 - фальсификация осуществляемая путем искажённой информацией об изделиях
 - фальсификация осуществляемая введением специальных пищевых жиров, красителей, также химических разрыхлителей
 - фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры, введением различных компонентов, консервантов, антиокислителей

261. Какими способами фальсифицируются мучные кондитерские изделия?
- ✓ ассортиментными, качественными, количественными, информационными
 - качественными, микробиологическими, ассортиментными, количественными
 - ассортиментными, органолептическими, количественными, информационными
 - физико-химическими, ассортиментными, информационными
 - информационными, безопасность, ассортиментными, качественными
262. Укажите характерные идентификационные виды муки II сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.
- ✓ содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 60 мг%, фосфора – 440 мг%, пентозанов – 3,0–3,5%
 - содержание золы – 0,5–0,55%, кальция – 10 мг%, фосфора – 70 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
 - содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 450 мг%, пентозанов – 3,5–4,0%
 - содержание золы – 0,7–8,5%, кальция – 65 мг%, фосфора – 445 мг%, пентозанов – 3,5–3,8%
 - содержание золы – 0,6–0,75%, кальция – 35 мг%, фосфора – 350 мг%, пентозанов – 2,5–3,0%
263. Укажите характерные идентификационные виды муки I сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.
- ✓ содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,7–2,2%
 - содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 60 мг%, фосфора – 250 мг%, пентозанов – 1,7–2,5%
 - содержание золы – 1,0–1,3%, кальция – 50 мг%, фосфора – 220 мг%, пентозанов – 1,8–2,5%
 - содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 60 мг%, фосфора – 450 мг%, пентозанов – 3,0–3,5%
 - содержание золы – 1,0–1,25%, кальция – 45 мг%, фосфора – 280 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
264. Укажите характерные идентификационные виды муки высшего сорта используемой при производстве мучных кондитерских изделий.
- ✓ содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 10 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
 - содержание золы – 0,4–0,55%, кальция – 60 мг%, фосфора – 440 мг%, пентозанов – 1,7–2,2%
 - содержание золы – 0,75–1,25%, кальция – 30 мг%, фосфора – 220 мг%, пентозанов – 1,7–2,0%
 - содержание золы – 0,55–0,70%, кальция – 45 мг%, фосфора – 150 мг%, пентозанов – 2,5–3,0%
 - содержание золы – 0,55–0,75%, кальция – 30 мг%, фосфора – 200 мг%, пентозанов – 1,4–1,7%
265. Укажите характерные идентификационные виды печенья сахарное.
- ✓ изделия сладкое, имеет специфический вкус, при производстве используется сливочное масло
 - при производстве используют большое количество орехов, изделие двухслойное, сладкое
 - повышенная влажность, в основном вырабатывают из плодово-ягодного пюре
 - имеет специфический вкус, при производстве используют маргарин, изделие имеет пониженное содержание сахара
 - пониженное содержание сахара, повышенное содержание влаги, вырабатывают без масла
266. Укажите характерные идентификационные виды галетов.
- ✓ пониженная влажность, структура сухая, изделие без сахара и без жира
 - в составе большое количество орехов, структура двухслойная, изделие жирное
 - структура мягкая, влажность высокая, изделие сладкое и жирное
 - влажность высокая, структура сухая, изделия вырабатываются из плодово-ягодного пюре
 - повышенное содержание сахара, пониженное содержание влаги
267. Укажите характерные идентификационные виды крекеров (сухого печенья).
- ✓ пониженное содержание жира и сахара, структура хрупкая и тонкослойная
 - повышенное содержание жира, структура тонкослойная и хрупкая
 - повышенное содержание сахара, структура двухслойная
 - выпечены с добавлением орехов, структура толстослойная, вкус сладкий
 - повышенное содержание фруктово-ягодного пюре, толстослойная и жирная структура
268. Укажите характерные идентификационные виды затяжного печенья.

- ✓ пониженное содержание сахара и жира, влажность 25%, изделие более крепкое, светлого цвета, на поверхности имеет точечные проколы
 - при производстве используется ржаная мука высшего сорта, повышенное содержание сахара и жира, влажность 15%, на поверхности имеет точечные проколы
 - при производстве используется мука высшего сорта с высоким содержанием клейковины, в тесте высокое содержание сахара и жира
 - повышенное содержание сахара и углеводов, влажность 18%, изделие более мягкое, светлого цвета, на поверхности имеет проколы в виде звезды
 - повышенное содержание сахара и жира, влажность 30%, изделие более мягкое, светлого цвета, с круглыми проколами
269. По каким показателям проводится идентификация вида мучных кондитерских изделий?
- физико-химическим
 - микробиологическим
 - ✓ органолептическим
 - гистологическим
 - безопасности
270. Какой показатель качества мучных кондитерских изделий не оценивается органолептическим методом?
- упаковка и консистенция
 - цвет и внешний вид
 - ✓ влажность и содержание сахара
 - вкус и запах
 - внешний вид и маркировка
271. Какие цели могут возникнуть при идентификации мучных кондитерских изделий?
- идентификация ассортимента
 - идентификация упаковки
 - ✓ идентификация вида
 - идентификация массы нетто
 - идентификация влажности
272. В вафлях в шоколадной глазури обнаружили отсутствие натурального шоколада. К какой фальсификации относится этот случай?
- ассортиментная
 - ✓ качественная
 - комплексная
 - стоимостная
 - количественная
273. При идентификации вида мучных кондитерских изделий выявлены характерные показатели – имеет крупную, рассыпчатую структуру, поверхность гладкая, с проколами, с четким рисунком на лицевой стороне. Это какой вид изделия?
- пряники
 - галеты
 - крекеры
 - сдобное печенье
 - ✓ затяжное печенье
274. Какой показатель не котируется при идентификации сорта муки в мучных кондитерских изделиях?
- ✓ содержание магния
 - зольность
 - содержание пептозанов
 - содержание фосфора
 - содержание кальция
275. Какой из нижеследующих способов не относится к качественной фальсификации мучных кондитерских изделий?

- не добавление компонентов, предусмотренных рецептурой
- введение консервантов, антиокислителей
- ✓ замена одного вида упаковочной тары другой
- замена дорогостоящего компонента менее ценным
- повышенное содержание воды

276. При качественной фальсификации для увеличения массы в шоколад добавляют разные вещества. В каком ряду оно указано?

- молоко
- ✓ вода
- белки
- жиры
- углеводы

277. В каком ряду верно указаны отличительные идентификационные признаки обыкновенного шоколада?

- углеводы менее 30%, белки более 3%
- жиры 35%, клетчатка менее 50%
- клетчатка более 3%, жиры более 17%
- ✓ жиры более 35%, углеводы менее 4%
- клетчатка менее 4%, белки около 15%

278. Укажите вариант не относящийся к физико-химическим показателям шоколада.

- ✓ консистенция
- содержание влаги
- содержание сахара
- перекисное число
- кислотное число

279. Укажите вариант относящийся к ассортиментной фальсификации кондитерских изделий.

- ✓ подмена одного вида кондитерских изделий другим
- введение антибиотиков
- занижение веса нетто за счёт тары
- искажение информации о товаре
- замена дорогостоящего компонента более дешевым

280. Укажите параметры для определения вида шоколада при идентификационной экспертизе.

- ✓ содержание клетчатки, жира
- содержание соли, сахара
- кислотность
- перекисное число
- йодное число

281. Какие показатели шоколада искажаются при информационной фальсификации?

- ✓ наименование товара, фирма – изготовитель, страна происхождения товара, количество и состав товара
- маркировка, упаковка, сертификаты, органолептические показатели товара
- упаковка, маркировка, штрих код, цвет, размеры, идентификационные показатели товара
- наименование, сертификаты, штрих код, ассортимент, физико-химические показатели товара
- фирма изготовитель товара, сертификат качества, размеры, цвет, внешний вид

282. В каком ряду указана информационная фальсификация шоколада?

- ✓ фальсификация осуществляемая путем обмана потребителя с помощью неточной или искаженной информацией о шоколадных изделиях
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада химических разрыхлителей, чужеродных добавок, воды

- фальсификация осуществляемая заменой высококачественного изделия более низкокачественными
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада белковых веществ, ароматизаторов
- фальсификация осуществляемая искаженной информацией о пищевой ценности и сроках хранения различных видов и ассортиментов шоколадных изделий

283. В каком ряду указана количественная фальсификация шоколада?

- ✓ фальсификация осуществляемая за счет значительных отклонений параметров товара, превышающих предельно допустимые нормы отклонений, указанные в стандарте
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада специальных белковых веществ, углеводов и воды
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве, введением чужеродных добавок, красителей
- фальсификация осуществляемая заменой высококачественного шоколада низкокачественными
- фальсификация осуществляемая введением в состав шоколада химических разрыхлителей и токсических элементов

284. Какие вещества вводятся в шоколадные изделия для продления срока хранения?

- ✓ консерванты и антиокислители
- десифины и фосфатиды
- консерванты и химические разрыхлители
- антиокислители и сахар
- жиры и углеводы

285. Какие вещества вводятся в шоколад для увеличения массы при качественной фальсификации?

- белки и углеводы
- ✓ сахар и вода
- соль и раствор
- жиры и молоко
- жиры и углеводы

286. В каком ряду указана ассортиментная фальсификация шоколада?

- ✓ фальсификация осуществляемая заменой одного вида шоколада другим видом
- фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве
- фальсификация осуществляемая искаженной информацией об ассортименте и виде шоколада
- фальсификация осуществляемая введением специальных консервантов в шоколад
- фальсификация осуществляемая введением специальных антиокислителей в шоколад

287. В каком ряду указана качественная фальсификация шоколада?

- ✓ фальсификация осуществляемая нарушением рецептуры при производстве, введением чужеродных добавок, консервантов, антиокислителей, красителей, а также повышением содержания воды
- фальсификация осуществляемая всесторонней и точной информацией об ассортименте и виде шоколада
- фальсификация осуществляемая введением токсичных элементов и химических разрыхлителей в шоколад
- фальсификация осуществляемая введением белковых веществ и уменьшением содержания воды в шоколаде
- фальсификация осуществляемая полным изменением рецептуры при производстве шоколада

288. Укажите отличительные идентификационные признаки десертного шоколада.

- ✓ содержание сахаров меньше 50%, жиров более 35%, белков более 6%, клетчатки более 5%
- содержание сахаров более 50%, жиров меньше 38%, белков более 7%, клетчатки меньше 3%
- содержание сахаров меньше 35%, жиров менее 25%, белков более 4%, клетчатки более 3%
- содержание сахаров меньше 40%, жиров меньше 20%, белков более 5%, клетчатки менее 12%
- содержание сахаров меньше 30%, жиров более 12%, белков меньше 15%, клетчатки менее 8%

289. Укажите отличительные идентификационные признаки обыкновенного шоколада.

- ✓ содержание сахаров свыше 55%, жиров 33%, белков около 5%, клетчатки менее 4%
- содержание сахаров меньше 40%, жиров более 15%, белков меньше 3%, клетчатки более 10%
- содержание сахаров меньше 50%, жиров более 30%, белков более 5%, клетчатки более 6%

- содержание сахаров свыше 65%, жиров около 35%, белков около 10%, клетчатки более 4%
- содержание сахаров меньше 30%, жиров более 25%, белков более 2%, клетчатки более 1%

290. Какой показатель шоколада не оценивается физико-химическими методами?

- ✓ цвет
- влажность
- массовая доля золы
- содержание сахара
- массовая доля жира

291. В каком ряду указана ассортиментная фальсификация шоколада?

- ✓ вместо десертного шоколада был реализован обыкновенный
- в натуральный шоколад введены какао масло, гидрожир, маслоподобное
- было нарушено рецептурное соотношение основных компонентов
- были подделаны сертификат качества, таможенные документы, штриховой код
- вес нетто плитки шоколада занижен

292. В шоколадной массе была снижена доля какао - масла и тертого какао за счёт введения повышенного количества сухого и сгущенного молока, сливок, изюма и т.д. К какой фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к количественной
- к ассортиментной
- к информационной
- к стоимостной

293. По каким параметрам определяют вид шоколада при идентификационной экспертизе?

- ✓ содержание сахаров, жира, белков, клетчатки, золы
- содержание белков, жира, минеральных веществ, кислотность
- содержание золы, клетчатки, соли, кислотность
- кислотность, содержание соли, белков, какао – порошка
- содержание жира, сахаров, минеральных веществ, белков

294. Какой нижеуказанный вариант не относится к качественной фальсификации шоколада?

- ✓ изменение состава
- введение антиокислителей, красителей
- нарушение рецептуры
- повышенное содержание воды
- введение чужеродных добавок

295. Какой нижеследующий отличительный показатель обыкновенного шоколада не верен?

- ✓ содержание pH – до 7%
- содержание жира, около 33%
- содержание белковых веществ, около 5%
- содержание клетчатки, менее 4%
- содержание сахаров, свыше 65%

296. В каком ряду неверно указаны отличительные параметры десертного шоколада?

- ✓ содержание золы, не менее 9%
- содержание белков, более 6%
- содержание сахара, меньше 50%
- содержание клетчатки, свыше 50%
- содержание жира, более 35%

297. Укажите вид фальсификации, если в кондитерские изделия ввели недостаточное количество патоки.
- ✓ качественная
 - комплекстная
 - информационная
 - стоимостная
 - количественная
298. В каком ряду правильно указаны сахаристые кондитерские изделия?
- цукаты, варенье, карамель, конфеты, восточные сладости
 - шоколад, какао – порошок, мармелад, зефир, карамель, торт
 - джем, варенье, цукаты, карамель, конфеты, вафли
 - повидло, желе, пастила, карамель, конфеты, сахаристые восточные сладости
 - ✓ плодово-ягодные кондитерские изделия, шоколад, какао – порошок, карамельные изделия, конфетные изделия
299. Вес нетто конфет занижен за счет использования плотной бумаги. К какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к количественной
 - к комплексной
 - к ассортиментной
 - к информационной
 - к стоимостной
300. В каком ряду правильно указана ассортиментная фальсификация кондитерских изделий?
- ✓ подмена одного вида изделия другим, подмена более высокоценного вида изделия изделием, выработанным из низкосортной муки
 - недовложения компонентов, предусмотренных рецептурой; повышенное содержание воды; введение консервантов, антиокислителей
 - замена дорогостоящего компонента менее ценным; повышенное содержание воды; замена одного сорта муки другим
 - вес нетто вафель занижен за счёт использования более плотной бумаги; введение антиокислителей; антибиотиков
 - повышенное содержание воды; подмена одного вида изделия другим; вес нетто вафель занижен за счёт тары
301. В каком ряду верно указан органолептический показатель по которому можно установить идентификацию сорта вишневого джема?
- ✓ по наличию привкуса карамелизованного сахара
 - по жидкой консистенции
 - по количеству вишен с косточками
 - по количеству разваренных вишен
 - по желеобразной консистенции
302. В каком ряду указаны идентификационные отличия сортов варенья?
- ✓ количество плодов с косточками, разваренных ягод
 - мажущаяся консистенция
 - добавление вкусовых веществ
 - добавление ароматических веществ
 - отсутствие плодов
303. При идентификации вида установлено наличие желеобразной консистенции, разлитой в определённые формы, отсутствие плодов и ягод. Это какой вид фруктово-ягодных кондитерских изделий?
- ✓ желе
 - повидло
 - мармелад
 - конфитюр
 - джем

- 304.** Выявлены недовложения начинки и пониженное количество глазури в конфетах. К какой фальсификации этот случай относится?
- ✓ к качественной
 - к стоимостной
 - к комплексной
 - к ассортиментной
 - к количественной
- 305.** По каким показателям можно определить сорт варенья при идентификационной экспертизе?
- ✓ по количеству плодов с треснувшей кожицей, плодов с косточками, оголённых косточек, разваренных ягод
 - по количеству разваренных ягод, мажущейся консистенции, наличием частично разваренных частей плодов
 - отсутствием плодов или ягод, наличием желеобразной консистенции, добавлением вкусовых и ароматических веществ
 - по количеству плодов с треснувшей кожицей, наличием желеобразной консистенции, разваренных ягод
 - по количеству плодов с косточками, наличием желеобразной консистенции
- 306.** В ТСД (товарно-сопроводительных документах) был изменен состав фруктово-ягодных кондитерских изделий. Это какой вид фальсификации?
- ✓ информационная
 - качественная
 - ассортиментная
 - комплексная
 - количественная
- 307.** Каким способом осуществляется информационная фальсификация сахаристых кондитерских изделий?
- ✓ искажение наименования товара
 - подмена одного вида товара другим
 - недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой
 - подмена одного сорта товара другим
 - увеличение веса упаковочного материала
- 308.** По каким показателям не распознается качественная фальсификация фруктово-ягодных кондитерских изделий?
- ✓ по наличию концентратов
 - по содержанию воды
 - по содержанию азотистых веществ
 - по содержанию сахарозы
 - массовой доли плодов или ягод
- 309.** По каким органолептическим показателям можно установить идентификацию сорта джема?
- ✓ наличие легкого привкуса карамелизованного сахара в первом сорте
 - по количеству разваренных ягод
 - по количеству плодов с треснувшей кожицей
 - наличием желеобразной консистенции
 - по количеству плодов с косточками
- 310.** В фруктово-ягодные изделия не доложили сахар – песок, орехи, фруктово-ягодное пюре. К какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к качественному
 - к ассортиментному
 - к комплексному
 - к информационному
 - к количественному
- 311.** На этикетках чая вместо маркировки «Made in India» указано «Индийский чай Тоша» Какая это фальсификация?

- комплексная
- ✓ информационная
- ассортиментная
- стоимостная
- качественная

312. Каким методом обнаружения фальсификации можно установить добавление растительных заменителей в чай?

- ✓ физико-химическим
- химическим
- биохимическим
- физическим
- органолептическим

313. В черный байховый чай был добавлен спитый чай. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к стоимостной
- к информационной
- к количественной
- к ассортиментной

314. В каком ряду указан идентификационный показатель экстрагированного чая?

- ✓ жидкость или порошок, не содержащие части чайного растения, имеют характерный чайный или с добавлением ароматизаторов аромат
- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- при заваривании чаинки раскручиваются и увеличивают общую поверхность листа
- не содержит огрубевшие побеги
- упакован в картонную тару

315. Какой идентификационный показатель не относится к гранулированному чаю?

- при заваривании чаинки распадаются на составляющие
- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- ✓ имеет ярко выраженный аромат, отличающийся от чайного
- упакован в картонную тару
- все чаинки имеют правильную округлую форму, легко отделяются друг от друга

316. Была подмена высших сортов чая низшими сортами того же наименования, выращенных в других регионах. Какая это фальсификация?

- количественная
- комплексная
- ✓ ассортиментная
- информационная
- качественная

317. Какой идентификационный показатель не относится к байховому чаю?

- не скрученный чай имеет нарезанные пластинки листа, поэтому при заваривании по обычному способу дает малоэкстрактивный настой
- чаинки имеют округлую форму, легко отделяются друг от друга
- ✓ упакован в герметичную тару из стекла или алюминия
- при заваривании чаинки раскручиваются и увеличивают общую поверхность листа
- не содержит огрубевшие побеги

318. Какой из нижеперечисленных показателей не определяется в лабораториях при оценке качества чая?

- ✓ зола
- экстрактное вещество
- кофеин
- влажность
- танин

319. Во сколько баллов оценивается качество поставляемого на продажу черного бархатистого чая?

- ✓ 10.0
- 100.0
- 50.0
- 25.0
- 5.0

320. Какой из нижеперечисленных не относится к сенсорным показателям чая?

- цвет заваренного чая и интенсивность этого цвета
- внешний вид сухого чая
- ✓ консистенция листьев заваренного чая
- запах сухого чая
- вкус заваренного чая

321. Каким методом можно выявить количественную фальсификацию чая?

- органолептическим
- дегустированием
- биохимическими
- завариванием
- ✓ взвешиванием на весах

322. Укажите количество методов выявления качественной фальсификации чая.

- ✓ 2.0
- 5.0
- 4.0
- 3.0
- 6.0

323. Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество танина и кофеина.

- ✓ не менее 12 – 17%
- не более 15 – 20%
- до 2 – 4%
- до 3 – 8%
- до 10 – 15%

324. Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество экстрактивных веществ.

- до 3 – 8%
- не менее 30 – 35%
- ✓ не более 20 – 25%
- не менее 5 – 10%
- не менее 10 – 12%

325. Проводиться идентификационная экспертиза зеленого чая. Укажите верное процентное количество влаги.

- ✓ не более 8,5%
- не более 10,5%
- не более 3,0%
- не более 6,0%

- не менее 5,0%

326. Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество танина.

- ✓ не более 8,0 – 11,0%
- не более 9,0 – 10%
- не более 12,0 – 15,0%
- не менее 10,0 – 12,0%
- не менее 3 – 5%

327. Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество кофеина.

- не более 5,0 – 6,5%
- не более 3,0 – 5,0%
- ✓ не более 1,8 – 2,8%
- не более 2,8 – 3,0%
- не более 3,0 – 4,0%

328. Количество каких веществ в составе чая определяется физико-химическими методами, при идентификационной экспертизе?

- содержание жиров, катехинов и экстрактивных веществ
- содержание сахара, углеводов, белков
- ✓ содержание влаги, кофеина и экстрактивных веществ
- содержание танина, белков, сахара
- содержание кофеина, танина, посторонних примесей

329. Проводиться идентификационная экспертиза черного байхового чая. Укажите верное процентное количество влаги

- не более 12%
- не более 5%
- ✓ не более 8%
- не более 3%
- не более 10%

330. Какими методами выявляется фальсификация чая?

- ✓ органолептическими, физико-химическими
- органолептическими, идентификационными
- химическими, гистологическими
- органолептическими, микробиологическими
- физико-химическими, химическими

331. Мешки из-под чая имеют меньший объем за счет толстых стенок. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к количественной
- к качественной
- к информационной
- к комплексной
- к ассортиментной

332. Какой нижеследующий показатель не является отличительным признаком прессованного чая?

- ✓ упакован в картонную тару
- спрессованный в брикет черный байховый чай
- таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку
- в зеленом плиточном имеются огрубевшие побеги вместе с листьями
- спрессованный в пленку не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности

333. Какой из нижеследующих вариантов не относится к методу обнаружения идентификации чая?

- ✓ по определению содержания влаги в сушильном шкафу
- по содержанию экстрактивных веществ, определяемых рефрактометрическим методом
- по содержанию кофеина, определяемого рефрактометрическим методом
- по присутствию огрубевших частей побегов
- по наличию «золотого» типса

334. Какая из этих целей исследования не возникает при экспертизе подлинности чая?

- ✓ идентификация вкуса чая
- способы фальсификации и методы их брожения
- идентификация сорта чая
- идентификация вида чая
- идентификация места произрастания чая

335. Какой нижеуказанный вариант относится к ассортиментной фальсификации чая?

- в чай введены добавки, непредусмотренные рецептурой
- ✓ подменён высший сорт чая низким сортом того же наименования, выращенного в других регионах
- искажены данные о стране происхождения, количества товара
- в чай добавлена питьевая сода
- сухой чай подкрашен жженым сахаром

336. Объем стакана, который используется при реализации весового чая, занижен за счёт более толстых стенок. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к количественной
- к комплексной
- к качественной
- к информационной
- к ассортиментной

337. Высококачественный чай был заменён отходами чайного производства. К какой фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к комплексной
- к количественной
- к стоимостной
- к ассортиментной

338. При экспертизе чая была выявлена пустота вкуса, отсутствие терпкости, низкая экстрактивность. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к комплексной
- к количественной
- к стоимостной
- к ассортиментной

339. Выявляется фальсификация. Капля заварки окрашивает лакмусовую бумагу в зелёный цвет. Что это означает?

- добавление растительных заменителей
- использование жженого сахара
- ✓ свидетельствует о наличии спитого чая
- замена высших сортов чая низкими сортами
- замена высококачественными частями чайной флешки

340. Выявляется фальсификация. При добавлении лимонного сока чай не обесцветился. Что это означает?

- добавление спитого чая
- добавление высушенных листьев вишни

- ✓ были использованы жженный сахар или краситель
- добавление чайной пыли
- содержание большого количества огрубевших побегов светло-коричневого цвета

341. Какой идентификационный показатель не относится к прессованному чаю?

- в зеленом чае имеются огрубевшие побеги вместе с листьями
- таблетированный чай при высыпании на ровную поверхность создает горку
- ✓ упакован в герметичную тару из стекла или алюминия
- полностью отсутствуют побеги чайного растения
- спрессованные в плитку не скрученные листья зеленого чая определенной массы, не рассыпающиеся на поверхности

342. Разновидностью какой фальсификации специй следует считать частичную или полную замену натурального продукта пищевыми или непищевыми отходами, которые образуются после извлечения из него наиболее ценных компонентов?

- ✓ качественной
- ассортиментной
- стоимостной
- информационной
- количественной

343. Укажите вкусовые товары, действующие непосредственно на физиологические процессы организма.

- ✓ алкогольные напитки, чай, кофе, табачные изделия
- соль, приправы, пряности
- уксус, соль, чай, кофе, безалкогольные напитки
- безалкогольные напитки, уксус, соль, чай
- пряности, приправы, чай, кофе

344. Укажите вкусовые товары оказавшие общее действие на физиологические процессы организма.

- табачные изделия, чай, соль, уксус, пряности, алкогольные напитки
- безалкогольные напитки, алкогольные напитки, уксус, соль, приправы
- ✓ уксус, соль, пряности, приправы, безалкогольные напитки
- приправы, соль, уксус, табачные изделия
- пряности, уксус, соль, кофе, чай, приправы

345. Какой из нижеперечисленных кофейных сортов не относится к Азиатской группе, что считается идентификационным признаком?

- ✓ Харари
- Мокко
- Суматра
- Паданг
- Малабар

346. Какой кофейный сорт не относится к Американской группе, что считается идентификационным признаком?

- ✓ Плантейшен
- Сантос
- Харари
- Коста-Рика
- Мокко

347. При экспертизе было выявлено, что в сопроводительных документах неверно указано наименование кофе. Какая это фальсификация?

- качественная
- стоимостная
- ассортиментная

- количественная
- ✓ информационная

348. В каком ряду верно указана качественная фальсификация кофе?

- ✓ добавление антиокислителей
- неточная информация в маркировке
- обвес
- искаженная информация
- подмена сорта

349. Какой из нижеуказанных не является идентификационным отличием кофе арабика от робусты?

- размеры зерна
- меньшее содержание кофеина
- меньшее содержание белковых веществ
- вид зерна (удлиненный)
- ✓ сорт зерна

350. По какому критерию возможно осуществить экспертизу подлинности с целью идентификации сорта жареного молотого кофе?

- по содержанию сухих веществ
- по содержанию белковых веществ
- по сорту кофе
- по месту произрастания кофе
- ✓ по содержанию кофеина, определяемого спектрофотометрически

351. Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации кофе?

- ✓ подмена одного сорта кофе другим
- введение добавок, не предусмотренных рецептурой
- введение чужеродных веществ и компонентов
- добавление спитого кофе
- приготовление искусственных зёрен

352. Какой показатель не искажается при информационной фальсификации кофе?

- ✓ вид транспорта
- наименование товара
- количество товара
- фирма – изготовитель товара
- страна происхождения товара

353. В каком ряду правильно указана информационная фальсификация кофе?

- добавление спитого кофе
- введение искусственных зёрен
- ✓ подчистка, исправления в документах
- занижение веса нетто пачки
- замена натурального кофе с кофезаменителями

354. В продажу поступила партия подделанных под настоящие кофейные зёрна, полученные из пшеничного, ячменного и т.д. теста, а затем поджаренные. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- ✓ к качественной
- к комплексной
- к стоимостной
- к ассортиментной
- к количественной

355. При экспертизе обнаружилась подмена натурального кофе высушенными, поджаренными и перемолотыми растительными компонентами. К какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к ассортиментной
 - к качественной
 - к стоимостной
 - к количественной
 - к информационной
356. Какая цель исследования не может возникнуть при проведении экспертизы подлинности кофе?
- идентификация вида и сорта кофе
 - идентификация сорта кофе
 - ✓ идентификация ассортимента кофе
 - идентификация вида и места произрастания кофе
 - идентификация сорта и места произрастания кофе
357. С целью искусственного повышения веса кофейных зёрен во время обжаривания опрыскиваются вазелином, сахарным сиропом. Это какой вид фальсификации?
- ассортиментная
 - информационная
 - ✓ стоимостная
 - качественная
 - комплексная
358. При растворении молотого кофе в холодной воде частицы кофе, содержащие углекислый газ плавают сверху, а частицы кофе заменителей быстро оседают на дно. Это какой метод обнаружения фальсификации кофе?
- физико-химический
 - микробиологический
 - ✓ органолептический
 - физический
 - химический
359. В кофе были введены чужеродные вещества и компоненты. К какому виду фальсификации относится этот случай?
- ✓ к качественному
 - к стоимостной
 - к комплексному
 - к ассортиментному
 - к количественному
360. Что такое количественная фальсификация кофе?
- ✓ недовес
 - неточная или искаженная информация
 - подмена вида кофе
 - добавление чужеродных добавок
 - подмена сорта кофе
361. По какому показателю невозможно осуществить экспертизу подлинности, с целью идентификации сорта жареного молотого кофе?
- ✓ по содержанию чужеродных добавок
 - по содержанию кофеина и хлорогеновой кислоты
 - по содержанию хлорогеновой кислоты
 - по содержанию кофеина
 - по наличию полифруктозана инулина
362. Какой из нижеуказанных не является идентификационной отличительной чертой кофе?

- ✓ цвет зерна
- меньшее содержание кофеина
- меньшее содержание белковых веществ
- размеры зерна
- вид зерна

363. Виносодержащие напитки были рекламированы как натуральные. Укажите вид фальсификации.

- ✓ инфомационная
- количественная
- стоимостная
- комплексная
- ассортиментная

364. Был ускорен процесс выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки и подогревания коньячных спиртов. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к информационной
- к комплексной

365. За высококачественные выдаются вина, изготовленные с нарушением технологической схемы, разработанной и утвержденной для данного наименования вина. Какая это фальсификация?

- информационная
- стоимостная
- ассортиментная
- количественная
- ✓ качественная

366. Результаты идентификационной экспертизы: вырабатывают полным или неполным сбраживанием сусла или мезги с добавлением этилового спирта, сахара. Какое это вино?

- ✓ крепкое оригинальное
- полусухое оригинальное
- винный коктейль
- сладкое оригинальное
- ароматизированное оригинальное

367. Имеет следующие идентификационные признаки: получают полным сбраживанием виноградного сусла и мезги с добавлением сахара или виноградного концентрированного сусла. Содержание спирта 9,0-13,0%, сахаров - от 5,0 до 80 г/куб.дм. Какое это вино?

- ✓ сладкое оригинальное
- полусухое оригинальное
- сухое оригинальное
- полудеретное оригинальное
- ароматизированное оригинальное

368. Имеет следующие идентификационные признаки: получают полным сбраживанием сусла и мезги. Содержание спирта 9,0-13,0%, сахаров не более 3,0%. Какое это вино?

- ✓ сухое оригинальное
- полусухое оригинальное
- крепкое оригинальное
- полудесертное оригинальное
- десертное оригинальное

369.	Идентификационные показатели: получают путем смешивания виноградных или плодовых виноматериалов со спиртом, водой и насыщают двуокисью углерода. Какой это напиток?
✓	винный коктейл • водка • шампанское • коньячный спирт • десертное вино
370.	Идентификационные показатели: вырабатывают из винограда, и отогнанные коньячные спирты выдерживаются при низких температурах в дубовых бочках. Какой это напиток?
✓	коньяк • водка • шампанское • винные коктейли • бренди
371.	Идентификационные показатели: вырабатывают из сахарного тростника, и отогнанные спирты выдерживаются при высоких температурах в новых дубовых бочках. Какой это напиток?
✓	ром • вино • шампанское • коньяк • виски
372.	При идентификационной экспертизе выяснилось, что напиток получен путем искусственного насыщения обработанных виноматериалов двуокисью углерода. Какой это вид вина?
✓	газированное • игристое • шампанское • марочное • коллекционное
373.	Проводится идентификационная экспертиза вин. Выяснилось, что напиток приготовлен с использованием экстрактов различных растений. Какой это вид вина?
✓	ароматизированное • натуральное • марочное • коллекционное • газированное
374.	Проводится идентификационная экспертиза. Какой показатель не относится к ординарным коньякам?
✓	коньяк очень старый «ОС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее пятнадцати лет • коньяк «пять звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее пяти лет • коньяк специальных наименований-из коньячных спиртов, выдержанных не менее 3-5 лет • коньяк «три звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее трех лет • коньяк «четыре звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее четырех лет
375.	Проводится идентификационная экспертиза. Какой показатель не относится к марочным коньякам?
✓	коньяк «три звездочки»-из коньячных спиртов, выдержанных не менее трех лет • коньяк выдержанный высшего качества «КВВК»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее восьми лет • коньяк старый «КС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее десяти лет • коньяк очень старый «ОС»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее пятнадцати лет • коньяк выдержанный «КВ»-из коньячных спиртов среднего возраста не менее шести лет

376.	Идентификационные особенности: производятся из зернопродуктов, и отогнанные спирты выдерживаются при низких температурах в обугленных изнутри дубовых бочках. Какой это напиток?
	☒ виски • ром • специальные вина • марочные коньяки • натуральные вина
377.	Идентификационные особенности: получают фракционной перегонкой белых сухих виноградных виноматериалов. Какой это напиток?
	☒ коньячный спирт • вино • шампанское • наливки • ром
378.	При экспертизе пива обнаружился посторонний тон в аромате и вяжущий вкус. К какому виду фальсификации это относится?
	☒ к качественной • к ассортиментной • к количественной • к информационной • к стоимостной
379.	Проводилась идентификационная экспертиза по определению количества спирта в десертных винах. В каком ряду дан верный ответ.
	☒ 12-17% • 10- 15% • 17- 20% • 12- 13% • 12- 15%
380.	Проводилась идентификационная экспертиза по определению содержания спирта в роме и виски. Укажите правильный ответ.
	☒ 0.45 • 0.5 • 0.55 • 0.6 • 0.4
381.	Проводилась идентификационная экспертиза десертных напитков по содержанию сахара. Какой вариант указывает на правильный ответ
	☒ 0.12 • 0.16 • 0.18 • 0.25 • 0.22
382.	В каком ряду указан идентификационный показатель водки?
	☒ органолептический • физический • показатель безопасности • физико-химический • биологический
383.	При экспертизе коньяка обнаружилось полное отсутствие дубильных веществ. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к комплексной
- к информационной
- к стоимостной
- к ассортиментной

384. Какой из нижеуказанных не относится к качественной фальсификации коньяка?

- ✓ ускорение процесса выдержки коньяка за счет охлаждения коньячных спиртов
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жжённого сахара
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением различных компонентов, приближающих вкусоароматические свойства к натуральному продукту
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов

385. Какая из нижеуказанных не свидетельствует о заводской упаковке и маркировке водочной продукции, которая отличается от произведённой на подпольном предприятии?

- ✓ цифровой код на настоящей этикетке должны быть, как минимум из 9 цифр
- колпачки на бутылке должны быть с перфорированным венчиком горловины, плотными, не прокручивающимся, с гладкими нижними краями
- этикетка должна быть приклеена к бутылке аккуратно
- на этикетке должны быть наименования предприятия – изготовителя, его адрес, знак соответствия и товарного знака
- клей на обратной стороне этикетки должен быть нанесён ровными полосками

386. Характеризуются сладким вкусом различной интенсивности и ароматом сырья. Вырабатывается путём купажирования спирта, воды и сырья, постоянного на спирте. Какой этот напиток?

- ✓ ликёро-водочные изделия
- бренди
- коньяк
- виски
- водка

387. Какой вариант не относится к качественной фальсификации коньяков?

- ✓ неверное указание вводимых пищевых добавок
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением жженого сахара
- замена коньячных спиртов водно-спиртовыми растворами с добавлением других компонентов
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет увеличения количества дубовой стружки
- ускорение процесса выдержки коньяка за счет подогревания коньячных спиртов

388. Какой из нижеуказанных не является фальсификацией способа производства вина?

- ✓ ведение различных химических компонентов
- смешивается самая высококачественная фракция смешивается с низкосортными
- фальсифицируется срок выдержки вина
- за сортавые выдаются вина купажные
- смешивается фракция сусла – самотёк

389. При взбалтывании бутылки с водкой появляются крупные пузырьки. Это какой вид фальсификации?

- ✓ качественная
- стоимостная
- информационная
- количественная
- ассортиментная

390. Каким методом лучше определить крепость алкогольных напитков, при незначительном разбавлении водой?

- химическим
- микробиологическим
- гистологическим
- ✓ физическим
- физико-химическим

391. По каким показателям осуществляется идентификация водки?

- ✓ органолептическим
- по микробиологическим
- по показателям безопасности
- по физико-химическим
- по химическим

392. В каком ряду указаны алкогольные напитки?

- ✓ спирт, водка, ликероводочные изделия, коньяк, виноградные вина
- ликероводочные изделия, коньяк, буза, квас, мёдовые напитки
- коньяк, ликероводочные изделия, брага, пиво, виноградные вина
- виноградные вина, пиво, квас, коньяк, мёдовые напитки
- водка, спирт, пиво, квас, коньяк, виноградные вина

393. Какой вариант не относится к информационной фальсификации алкогольных напитков (не искажается)?

- ✓ рецептурный состав
- количество товара
- вводимые пищевые добавки
- наименование товара
- фирма – изготовитель

394. При добавлении скольких процентов воды в пиво фальсификация практически не определяется?

- ✓ 30.0
- 25.0
- 40.0
- 35.0
- 15.0

395. Укажите показатель используемый при идентификационной экспертизе пива.

- ✓ органолептический
- физический
- химический
- физико-химический
- биологический

396. При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы высказывают сомнения по поводу качества напитка?

- ✓ 20.0
- 15.0
- 10.0
- 25.0
- 30.0

397. При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы обычно не замечают фальсификацию?

- ✓ 10.0
- 40.0
- 35.0
- 20.0

- 30.0

398. При добавлении скольких процентов воды в пиво дегустаторы указывают на «водянистость» его вкуса?

- ✓ 50.0
- 30.0
- 20.0
- 15.0
- 40.0

399. По каким показателям осуществляется идентификация пива?

- ✓ по органолептическим
- по биологическим
- по физико-химическим
- по показателям безопасности
- по микробиологическим

400. Объем пива при продаже на розлив меньше, чем оплачивает покупатель. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к количественной
- к комплексной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной

401. Укажите вариант, не относящийся к качественной фальсификации пива?

- ✓ подмена одного сорта пива другим
- разбавление водой
- введение консервантов
- введение поверхностно – активных добавок
- добавление водки с водой

402. Нарушился рецептурный состав пива. К какому виду фальсификации это относится?

- к количественной
- к комплексной
- ✓ к качественной
- к ассортиментной
- к информационной

403. В каком ряду указаны слабоалкогольные напитки?

- буза, виноградные вина, коньяк, пиво, медовые напитки
- медовые напитки, вина, коньяк, пиво, буза
- пиво, квас, брага, буза, медовые напитки
- брага, водка, коньяк, пиво, буза, виноградные вина
- ✓ квас, коньяк, пиво, виноградные вина

404. Во время проведения идентификационной экспертизы утвердили сорт кваса по сроку хранения. В каком ряду указан верный ответ.

- 2 – 3 дней
- 4- 8 дней
- 3- 4 дня
- ✓ 2- 7 дня
- 4- 5 дней

405. Каково процентное содержание одного из идентификационного показателя этилового спирта в хлебном квасе?

- 0,5- 0,8
- 0,2- 0,3
- 0,4- 0,5
- 0,3- 0,4
- ✓ 0,4- 0,6

406. При идентификационной экспертизе выявили количество углекислого газа, добавляемого к воде с температурой 4 град.Целсия, для получения газированной воды. Укажите верное количество.

- 0,1- 0,2%
- 0,3- 0,4%
- ✓ 0,4- 0,5%
- 0,5- 0,6%
- 0,2- 0,3%

407. Укажите максимальное процентное содержание органических кислот в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы?

- ✓ 0.012
- 0.015
- 0.008
- 0.005
- 0.001

408. Укажите процентное содержание воды в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы.

- ✓ 88- 92%
- 82- 85%
- 85- 92%
- 80- 82%
- 85- 95%

409. В каком ряду дано процентное содержание сахара в безалкогольных напитках для идентификационной экспертизы?

- ✓ 3- 7%
- 7- 10%
- 7- 9%
- 8- 10%
- 4- 6%

410. Какой из нижеследующих вариантов не относится к ассортиментной фальсификации безалкогольных напитков?

- ✓ занижен вес нетто упаковки или ее объем
- натуральные минеральные воды подменены искусственными
- Коко-кола, Pepsi-кола подменены искусственными суррогатами
- соки с мякотью подменены нектарами
- натуральные соки подменены сокосодержащими напитками

411. В каком ряду указаны безалкогольные напитки?

- соки, бренди, виски, минеральные воды
- натуральные воды, минеральные воды, бренди, пиво
- соки, газированные и негазированные плодово-ягодные напитки, вина
- кофейные напитки, минеральные воды, водка
- ✓ натуральные и искусственные минеральные воды, соки, газированные и негазированные плодово-ягодные напитки

412. Натуральные соки подменились сокосодержащими напитками. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- к информационной

- к комплексной
- ✓ к ассортиментной
- к качественной
- к количественной

413. К какому виду фальсификации относится реклама сокосодержащих напитков как натуральные?

- ✓ к информационной
- к комплексной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к качественной

414. В газированные напитки вводят различные консерванты, продлевающие срок хранения с 7 суток до 2 лет. Это какой вид фальсификации?

- ✓ качественная
- стоимостная
- ассортиментная
- количественная
- информационная

415. В напитке сахар заменён сахарозаменителем без соответствующей надписи на этикетке. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- ✓ к качественной
- к информационной
- к ассортиментной
- к комплексной
- к стоимостной

416. Какой показатель не относится к ассортиментной фальсификации безалкогольных напитков?

- натуральные соки подменены сокосодержащими напитками
- кока – кола, пепси – кола подменены искусственными суррогатами
- натуральные минеральные воды подменены искусственными
- соки с мякотью подменены нектарами содержащими замутнители
- ✓ натуральные соки разбавлены водой

417. При экспертизе выявили, что объем вишневого сока занижен за счет использования толстостенных бутылок . К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к количественной
- к информационной
- к качественной
- к ассортиментной
- к комплексной

418. В состав кетчупов вместо томатов, черного перца и других компонентов ввели пищевые красители, ароматизаторы, загустители. Это какой вид фальсификации?

- ✓ качественная
- ассортиментная
- информационная
- комплексная
- количественная

419. Под видом натурального яблочного уксуса в продажу поступил «Уксус с яблочным ароматом», не имеющий с настоящим яблочным уксусом ничего общего. К какому виду фальсификации относится этот случай?

- ✓ к ассортиментной

- к качественной
- к комплексной
- к информационной
- к стоимостной

420. Уксус разбавлен водой. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к комплексной
- к ассортиментной
- к информационной
- к ассортиментной

421. В темный сорт пива для повышения пеностойкости ввели стабилизаторы пены. Укажите вид фальсификации.

- ✓ качественная
- информационная
- ассортиментная
- комплексная
- количественная

422. К какому виду фальсификации относится реализация уже использованного лаврового листа?

- ✓ к качественной
- к информационной
- к стоимостной
- к комплексной
- к ассортиментной

423. Вес нетто пачки с лавровым листом занижен. Какой это вид фальсификации?

- ✓ количественный
- ассортиментный
- информационный
- стоимостный
- качественный

424. В продажу поступила партия плесневелых, поломанных и загрязненных листьев лаврового дерева. К какой фальсификации относится этот случай?

- ✓ к качественной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к информационной
- к количественной

425. Какой из нижеуказанных вариантов не относится к качественной фальсификации лаврового листа?

- ✓ не поломанные, блестящие лавровые листья
- загрязненные листья лаврового дерева
- старые пожелтевшие листья лаврового дерева
- плесневелые листья лаврового дерева
- поломанные листья лаврового дерева

426. В каком ряду правильно указаны влажность и зольность лаврового листа, которые используются при идентификационной экспертизе?

- ✓ влажность 13% – зольность 4%
- влажность 12%– зольность 6%
- влажность 15%– зольность 7%

- влажность 17%— зольность 3%
- влажность 8% — зольность 5%

427. Укажите процентное количество влажности йодированной соли, используемое при идентификационной экспертизе.

- ✓ 0.035
- 0.04
- 0.025
- 0.02
- 0.032

428. Укажите процентное количество влажности каменной соли, используемое при идентификационной экспертизе.

- ✓ 0.008
- 0.006
- 0.015
- 0.018
- 0.004

429. По какой критерии невозможно осуществить идентификационную экспертизу с целью установления сорта соли?

- ✓ по массовой доли магний-иона
- по массовой доли сульфат-иона
- по массовой доли кальций-иона
- по массовой доли нерастворимых в воде веществ
- по массовой доли магний-иона

430. В каком ряду неправильно указаны критерии по которым при идентификационной экспертизе устанавливается сорт соли?

- ✓ массовая доля калий – иона, сульфид – иона
- массовая доля нерастворимых в воде веществ
- массовая доля сульфат – иона, магний-иона
- массовая доля кальций – иона, магний-иона
- массовая доля сульфат – иона, магний-иона

431. По каким критериям возможно осуществить идентификационную экспертизу с целью установления сорта соли?

- ✓ по массовой доли кальций-иона, магний-иона, сульфат-иона
- по массовой доли магний-иона, нитрит-иона, барий-иона
- по массовой доли натрий-иона, нитрат –иона, сульфид-иона
- по массовой доли калий-иона, хлорид-иона, хром-иона
- по массовой доли натрий-иона, калий-иона, сульфит-иона

432. В каком ряду указаны приправы?

- ✓ поваренная соль, пищевые кислоты, соусы
- пищевые кислоты, поваренная соль, плодово-ягодные напитки
- натуральные и минеральные воды, пищевые кислоты, кофейные напитки
- пищевые кислоты, соусы, газированные и негазированные напитки
- соусы, пищевые красители, алкогольные и безалкогольные напитки

433. При экспертизе выявилось, что яблочный уксус не содержит более 20 микроэлементов, органических кислот, витаминов. Укажите вид фальсификации.

- ✓ ассортиментная
- комплексная
- стоимостная
- информационная
- качественная

- 434.** При экспертизе поступившей партии пряностей было выявлено искажение информации в сопроводительных документах. К какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к информационной
 - к комплексной
 - к ассортиментной
 - к стоимостной
 - к качественной
- 435.** Из каких органических соединений, синтетическим методом получают ванилин, который является основной составной частью эфирного масла ванили?
- ✓ из эвгенола и гваякола
 - из терпенов
 - из сложных эфиров
 - из альдегидов и кетонов
 - из ванильных альдегидов
- 436.** Какое процентное количество эфирных масел в черном перце используется при идентификационной экспертизе?
- ✓ 1,2- 3,8%
 - 1,2- 2,0%
 - 0,6- 1,8%
 - 1,5- 3,2%
 - 1,2- 1,5%
- 437.** Проводится идентификационная экспертиза зерен кориандра. Какой вариант можно взять за основу?
- ✓ влажность 13% — зольность 7%
 - влажность 12% — зольность 12%
 - влажность 15% — зольность 10%
 - влажность 18% — зольность 5%
 - влажность 11% — зольность 9%
- 438.** Вместо молотого черного перца потребителю продали золу, измельченный шлак из котельных. Какой это вид фальсификации?
- ✓ качественная
 - комплексная
 - ассортиментная
 - стоимостная
 - информационная
- 439.** Вместо шафрана потребителю могут продать толченый красный кирпич. К какому виду фальсификации относится этот случай?
- ✓ к качественной
 - к ассортиментной
 - к информационной
 - к стоимостной
 - к количественной
- 440.** В красный перец внесли молотый красный кирпич. К какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к качественной
 - к комплексной
 - к информационной
 - к ассортиментной
 - к количественной
- 441.** По каким идентификационным показателям легко отличить пряности и привравы?

- по гистологическим
- по микробиологическим
- по физико-химическим
- ✓ по органолептическим
- по биохимическим

442. В каком ряду указан показатель, который не искажается при информационной фальсификации растительных масел?

- ✓ рецептурный состав
- сорт товара
- вес нетто
- дата выпуска
- наименование изготовителя

443. К какому виду фальсификации относится уменьшение веса нетто пачки жира, чем указано на маркировке?

- ✓ к информационной
- к стоимостной
- к ассортиментной
- к количественной
- к качественной

444. Укажите не верный вариант идентификационного показателя растительных масел.

- ✓ слизистые вещества
- йодное число
- цветное число
- содержание влаги
- содержание жира

445. Какой показатель масел определяется пикнометром при идентификационной экспертизе?

- ✓ плотность
- кислотность
- коэффициент преломления
- йодное число
- жирность

446. Укажите температуру определения запаха жиров при идентификационной экспертизе.

- ✓ 15-20 град. Цельсия
- 10-12 град. Цельсия
- 8-10 град. Цельсия
- 27-32 град. Цельсия
- 30-35 град. Цельсия

447. Укажите отличительную идентификационную черту твердого жира от жидкого по химическому составу.

- ✓ отличается большим содержанием животного жира
- отличается количеством минеральных веществ
- отличается только консистенцией
- отличается устойчивостью к хранению
- отличается большим содержанием растительного жира

448. Какой показатель определяется рефрактометром при идентификационной экспертизе жиров?

- ✓ коэффициент преломления
- число Полянского
- йодное число

- показатель кислотности
- показатель омыления

449. Какой прибор используется для определения плотности при идентификационной экспертизе масел?

- ✓ пикнометр
- рефрактометр
- аэрометр
- спиртометр
- лактоденсиметр

450. Вес нетто упаковки пищевых концентратов массой 325 г меньше, чем указано на маркировке. В каком ряду верно указан вид фальсификации.

- ✓ количественная
- качественная
- стоимостная
- ассортиментная
- информационная

451. Перед вами пищевой концентрат со сроком хранения более 6-7-месяцев и на упаковке не указаны добавки антиокислителя или консерванта. Какая это фальсификация?

- ✓ информационная
- комплексная
- количественная
- стоимостная
- качественная

452. В пищевые концентраты вместо мяса ввели соевые заменители, а вместо лука репчатого-пищевой ароматизатор. Укажите вид фальсификации.

- ✓ качественная
- информационная
- количественная
- ассортиментная
- комплексная

453. Идентификационные особенности: получают путем смешивания ингредиентов, предусмотренных рецептурой и расфасовывания сухой смеси в ламинированные пикеты. Какой концентрат исследовался?

- ✓ концентраты кулинарных соусов
- концентраты пищевых третьих блюд
- сухие продукты для детского и диетического питания
- сухие завтраки из зернового сырья
- концентраты пищевых вторых блюд

454. Идентификационные особенности: низкое содержание воды 8-10%, фасуют в ламинированные пакеты. Какой концентрат исследовался?

- концентраты кулинарных соусов
- ✓ концентраты пищевых первых блюд
- концентраты пищевых вторых блюд
- концентраты пищевых третьих блюд
- сухие завтраки из зернового сырья

455. Выявилось нарушение технологического производства кулинарных жиров. Укажите вид фальсификации.

- ✓ качественная
- количественная
- ассортиментная

- информационная
- стоимостная

456. В майонез ввели повышенную дозу консервантов и антиокислителей. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественному
- к ассортиментному
- к информационному
- к комплексному
- к количественному

457. В майонезе вместо молочного или яичного порошка использовали крахмал, желатин. Это какая фальсификация?

- ✓ качественная
- стоимостная
- ассортиментная
- комплексная
- количественная

458. При производстве майонеза подсолнечное масло было заменено более дешевым хлопковым. Какая это фальсификация?

- ✓ качественная
- комплексная
- количественная
- информационная
- ассортиментная

459. Подменили майонез «Провансаль» высокожирный с добавлением натурального яичного порошка на майонез низкожирный с различными эмульгаторами. Какая это фальсификация?

- ✓ ассортиментная
- качественная
- стоимостная
- комплексная
- информационная

460. Идентификационные показатели: содержание воды 0,3%, жиры животные, масла растительные, антиокислители, искусственные ароматизаторы. Какой жир был исследован?

- ✓ кулинарный жир
- хлебопекарный жир
- кондитерский жир
- свиной топленый жир
- маргарин

461. Большое количество каких веществ является причиной потемнения цвета растительных масел, что учитывается при идентификационной экспертизе?

- ✓ красящих веществ
- воска
- белков
- слизистых веществ
- фосфатитов

462. Для получения плотной, желеобразной консистенции в майонез добавляют муку, крахмал, желатин. Это какая фальсификация?

- ✓ качественная
- информационная
- стоимостная
- комплексная

- количественная

463. Идентификационные особенности: содержание масло растительного 46,0%, воды 43,75%, молоко сухое обезжиренное 1,6%, горчичного порошка 0,25%, сахара 1,5%, крахмал кукурузный фосфатный 2,0%. Какой майонез был исследован?

- ✓ Студенческий
- Провансаль
- Кубанский
- Кальве
- Бабушкина забота

464. Идентификационные особенности: содержание масло растительного 65,4%, воды 24,15-23,65%, яичного порошка 5,0%, горчичного порошка 0,75%, сахара 1,5%. Какой майонез был исследован?

- ✓ Провансаль
- Кальве
- Домик в деревне
- Мечта хозяйки
- Бижан

465. Идентификационные показатели: обязательно присутствуют антиокислители-бутилокситолуол (Е 321) и бутилоксианизол (Е 320), добавляют сахарозу или глюкозу. Какое это масло?

- ✓ маргарин
- Вологодское
- Бутербродное
- Крестьянское
- Анкор

466. Имеет такие идентификационные особенности: получают из дешевых растительных масел, животных и рыбных жиров, подвергнутых гидрогенизации. Включает также воду, молоко, соль, сахар, эмульгаторы и др. Какое это масло?

- ✓ маргарин
- растительное
- Вологодское
- оливковое
- кукурузное

467. Идентификационные показатели: присутствуют специфические вещества-гликозинолаты. Какое масло исследовано?

- соевое
- кокосовое
- кунжутное
- пальмоядровое
- ✓ рапсовое

468. Укажите йодное число твёрдых жиров, которое берется за основу при идентификационной экспертизе

- ✓ 28 – 40
- 75 – 100
- 120 – 200
- 80 – 90
- 50 – 60

469. При идентификационной экспертизе выявилось, что масло нейтрализованное дезодорированное, выработано путем прессования или экстракции бензином. Какое это масло?

- ✓ хлопковое
- кокосовое
- рапсовое
- кунжутное

- кукурузное
- 470.** При идентификационной экспертизе выявилось, что масло выработано из зародышей зерна путем прессования или экстракции бензином, оно рафинированное, дезодорированное. Какое это масло?
- ✓ кукурузное
- хлопковое
 - арахисовое
 - оливковое
 - соевое
- 471.** При идентификационной экспертизе выявилось, что масло выработано из семян путем экстракции бензином, оно рафинированное, дезодорированное. Какое это масло?
- ✓ подсолнечное
- горчичное
 - хлопковое
 - соевое
 - кукурузное
- 472.** Какой из нижеуказанных вариантов не является идентификационным показателем растительных масел?
- ✓ запах
- содержание влаги
 - кислотное число
 - цветное число
 - отстой по массе
- 473.** Какой из нижеуказанных относится к ассортиментной фальсификации майонеза?
- ✓ подмена одного вида другим
- введение чужеродных добавок
 - обвес
 - искажённая информация о товаре
 - нарушение технологии производства
- 474.** Вес нетто пачки кулинарного жира массой 250 г меньше, чем написано на упаковке. К какой фальсификации это относится?
- ✓ к количественной
- к комплексной
 - к информационной
 - к качественной
 - к ассортиментной
- 475.** Идентификационные особенности: содержание воды – 0,3%; антиокислители – нет; сахара – глюкоза, манноза; ароматизаторы – естественный запах. Какой это жир?
- ✓ свиной топленый жир
- рыбный жир
 - суррогатный жир
 - жир морских животных
 - кулинарный жир
- 476.** Какой из этих указанных относится к ассортиментной фальсификации маргарина?
- ✓ пересортица
- введение повышенных доз консервантов и антиокислителей
 - неточное указание количества товара
 - обвес
 - нарушение технологии производства

477. Вес нетто бутылки с растительным маслом меньше чем написано на упаковке. К какой фальсификации это относится?
- ✓ к количественной
 - к ассортиментной
 - к комплексной
 - к информационной
 - к качественной
478. Какая цель может быть достигнута при проведении экспертизы подлинности растительных масел?
- ✓ идентификация сорта
 - идентификация формы
 - идентификация консистенции
 - идентификация запаха
 - идентификация цвета
479. В сливочное масло был добавлен маргарин. По какому показателю это можно определить, что используется при идентификационной экспертизе?
- ✓ повышенное содержание лауриновой кислоты
 - наличие белков
 - повышенное содержание соли
 - повышенное содержание воды
 - наличие аминокислот
480. Идентификационные особенности: изготавливают из кобыльего молока путем сквашивания его при температуре 30-32 град. Цельсия закваской. Какой это кисломолочный продукт?
- ✓ кумыс
 - кефир
 - ряженка
 - йогурт
 - катык
481. Получают, вводя чистые расы молочнокислого стрептококка, болгарской и ацидофильной палочки в разных сочетаниях. Это идентификационные показатели какого кисломолочного продукта?
- ✓ простокваша
 - кумыс
 - ацидофилин
 - йогурт
 - катык
482. Получают из пастеризованного молока, сквашенного при температуре не ниже 32 град. Цельсия закваской, состоящей из ацидофильной палочки, молочнокислого стрептококка и кефирного грибка. Укажите кисломолочный продукт имеющий эти идентификационные признаки?
- ✓ ацидофилин
 - сметана
 - простокваша
 - катык
 - кефир
483. Производят из пастеризованных сливок путем их сквашивания при температуре около 24 град. Цельсия закваской, состоящей из молочного, сливочного и ароматообразующего стрептококков. Какой кисломолочный продукт имеет такие идентификационные признаки?
- ✓ сметана
 - кефир
 - йогурт
 - простокваша

- творог

- 484.** Производят введением в сливочное масло различных паст, содержит не менее 52% молочного жира и не менее 25% соответствующих наполнителей. Это идентификационные показатели какого масла?
- ✓ селедочное
- шоколадное
 - бутербродное
 - крестьянское
 - топленое сливочное
- 485.** Из-за несоблюдения технологических режимов производства на зубах чувствуется поскрипывание неразрушенных молочных белков. Какая эта фальсификация?
- ✓ качественная
- количественная
 - ассортиментная
 - стоимостная
 - информационная
- 486.** В сыр добавили соевые белки. Какая эта фальсификация?
- ✓ качественная
- ассортиментная
 - комплексная
 - ассортиментная
 - количественная
- 487.** Получают из несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 62%, воды не более 16%, сахара не менее 18% и фруктово-ягодные соки. Это идентификационные показатели какого масла?
- ✓ фруктовое
- шоколадное
 - креветочное
 - любительское
 - топленое сливочное
- 488.** Имеет такие идентификационные показатели: производят из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 61,5%, воды не более 35%. В каком ряду указано это масло?
- ✓ бутербродное
- крестьянское
 - сливочное
 - любительское
 - сладкосливочное
- 489.** Идентификационные признаки: вырабатывают из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 71 и 72,5%, воды не более 25%. Это какое масло?
- ✓ крестьянское
- кисломолочное
 - любительское
 - селедочное
 - бутербродное
- 490.** Идентификационные особенности: содержание углеводов 2,5%, жира 22,5%, белков 10,3%, кальция 0,0%. Какое это молоко?
- ✓ оленье
- коровье
 - овчье
 - кобылье

- козье

491. Эксперты - товароведы провели идентификацию сыра. По какому проценту содержащей соли можно сказать, что это сыр Брынза?

- ✓ 3-7%
- 13-17%
 - 19-21%
 - 7-9%
 - 9-11%

492. Какой из нижеуказанных показателей не относится к идентификационным органолептическим показателям сметаны?

- ✓ кислотность
- вкус
 - запах
 - цвет
 - консистенция

493. Идентификационные показатели: получают путем сквашивания пастеризованного молока при температуре 20-22 град. Цельсия кефирным грибом. Это какой кисломолочный продукт?

- ✓ кефир
- катык
 - простокваша
 - ацидофилин
 - кумыс

494. Была проведена идентификационная экспертиза творога. В каком ряду верно указаны процентные количества жира в твороге?

- ✓ 18%, 9%, 5%
- 16%, 8%, 3%
 - 19%, 10%, 7%
 - 18%, 7%, 6%
 - 12%, 5%, 7%

495. Была проведена идентификационная экспертиза кефира. Укажите процентное количество жира в кефире?

- ✓ 0.032
- 0.015
 - 0.027
 - 0.012
 - 0.023

496. Каким прибором определяется плотность молока при ассортиментной идентификации?

- ✓ лактоденсиметром
- рефрактометром
 - спиртометром
 - жироскопом
 - влагомером

497. При идентификационной экспертизе какого молока выявляется наибольшее количество сахара?

- ✓ кобыльего
- буйволиного
 - козьего
 - верблюжьего
 - коровьего

498. Идентификационные показатели: изготавливают заквашиванием пастеризованного молока при температуре 40-45 град. Цельсия закваской, состоящей из молочнокислого стрептококка и болгарский палочки в соотношении 4:1 Это какая простокваша?
- ✓ Мечниковская
- южная
 - обыкновенная
 - кефир
 - ацидофильная
499. Идентификационные показатели: вырабатывают заквашиванием пастеризованного молока при температуре 30-35 град. Цельсия культурами мезофильного молочного стрептококка. Это какая простокваша?
- ✓ обыкновенная
- ацидофильная
 - южная
 - фруктовая
 - Мечниковская
500. Сливки упакованы в посуду меньшего объема, стенки стекла толще нормы. Какая эта фальсификация?
- качественная
 - стоимостная
 - информационная
- ✓ количественная
- комплексная
501. В каком ряду указана количественная фальсификация сметаны?
- ✓ вес сметаны при реализации меньше, чем оплачивает покупатель
- подмена одного вида сметаны другим
 - подмена высшего сорта сметаны на более низкий сорт
 - нарушена технология производства сметаны
 - искажена информация в таможенных документах
502. При идентификационной экспертизе выявили, что масло изготовлено из сквашенных сливок, содержит 15% воды. Это какой вид масла?
- ✓ Кисломолочное
- Вологодское
 - Любительское
 - Анкор
 - Топлёное
503. В каком ряду указан вариант не относящийся к качественной фальсификации сыров?
- ✓ подмена одного вида другим
- введение консервантов
 - нарушение технологического процесса
 - добавление антибиотиков
 - нарушение рецептурного состава
504. Сладко-сливочное масло высшего сорта 82,5% жирности было подменено на первый сорт 81,5% жирности. Укажите вид фальсификации.
- ✓ ассортиментная
- информационная
 - стоимостная
 - комплексная
 - качественная

505. Идентификационные показатели: вырабатывают путем удаления влаги из всех видов масел без наполнителей, содержит жира не менее 98%. Какое масло было исследовано?
- ✓ ☒ Топленое
 - ☐ Любительское
 - ☐ Крестьянское
 - ☐ Сладкосливочное
 - ☐ Бутербродное
506. Идентификационные показатели: производят из сквашенных и несквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 61,5%, воды не более 35%. Какое масло было исследовано?
- ✓ ☒ Бутербродное
 - ☐ Крестьянское
 - ☐ Кислосливочное
 - ☐ Сладкосливочное
 - ☐ Любительское
507. К какому виду фальсификации относится зажирнение сухого молока дезодорированными растительными жирами?
- ✓ ☒ к качественной
 - ☐ к ассортиментной
 - ☐ к количественной
 - ☐ к информационной
 - ☐ к стоимостной
508. Окраска неравномерная, консистенция песчанистая. Это какой вид фальсификации мороженого?
- ✓ ☒ качественная
 - ☐ ассортиментная
 - ☐ стоимостная
 - ☐ комплексная
 - ☐ количественная
509. Это какой кисломолочный продукт был фальсифицирован, если выяснилось, что отсутствует углекислый газ?
- ✓ ☒ кефир
 - ☐ катык
 - ☐ йогурт
 - ☐ сметана
 - ☐ творог
510. Идентификационные показатели: получают путем полного выпаривания воды из молока и на пленочных или распылительных сушилках. Какое это молоко?
- ✓ ☒ сухое
 - ☐ цельное
 - ☐ топлёное
 - ☐ сухое для детей грудного возраста
 - ☐ сгущенное
511. При определении фальсификации смешали молоко и спирт в соотношении 1:2 и взбалтали. Это способ выявления какой фальсификации?
- ✓ ☒ качественной
 - ☐ количественной
 - ☐ стоимостной
 - ☐ комплексной
 - ☐ ассортиментной

512.	Идентификационные показатели: изготавливают путём дополнительного введения сухого обезжиренного молока и нормализации его по жиру и по сухому обезжиренному остатку. Какое это молоко?
	✓ белковое - нормализованное - топлёное - восстановленное - натуральное
513.	Идентификационные показатели: вырабатывается из смеси молока и сливок, подвергая смесь высокотемпературной обработке и нормализации до 4,5 или 6,0% жира. Какое это молоко?
	- нормализованное - витаминизированное ✓ топлёное - восстановленное - белковое
514.	Сгущенное молоко с сахаром подменили концентрированным стерилизованным молоком. Какая это фальсификация?
	✓ ассортиментная - информационная - комплексная - стоимостная - качественная
515.	Идентификационные признаки: изготавливают путем выпаривания части воды в вакуум-выпарных установках, содержание воды до 26%. В каком варианте указано это молоко?
	✓ цельное сгущенное - молоко сухое - молоко цельное - молоко для детского питания - сгущенное стерилизованное
516.	Идентификационные признаки: содержание жира 0,0%, белка 0,0%, сухих веществ 25,0%. Какой это вид мороженого?
	✓ лимонное - пломбир - эскимо - фруктовое - щербет
517.	Идентификационные признаки: содержание жира 3,5%, белка 3,2%, сухих веществ 29,0%. Какой это вид мороженого?
	✓ молочное - пломбир - эскимо - фруктовое - сливочное
518.	Идентификационные признаки: содержание жира 10,0%, белка 3,3%, сухих веществ 34,0%. Какой это вид мороженого?
	✓ сливочное - молочное - эскимо - фруктовое - пломбир
519.	Идентификационные признаки: изготавливают из коровьего молока путем удаления большей части белка казеина, кальция, жира и введения бифидоактивных полисахаридов , растительных масел, витаминов. В каком ряду указано это молоко?

- ✓ молоко сухое для детей грудного возраста
- молоко сгущенное стерилизованное
- молоко цельное
- молоко нежирное
- молоко сухое

520. В сливочное масло добавлены сыр и молочные продукты. Каким методом можно выявить фальсификацию?

- ✓ добавлением в масло крепкой азотной кислоты
- добавлением в масло HCl
- добавлением в масло густого H₂SO₄
- добавлением в масло густого H₂SO₃
- добавлением в масло H₂SO₄

521. В каком ряду не правильно указана качественная фальсификация сыра?

- ✓ подмена одного вида сыра, с более высоким содержанием жира, другим низкожирным
- уменьшение содержания жира
- нарушение технологических режимов
- повышенное содержание воды
- подмена молочных белков соевыми

522. Была подмена Голландского круглого сыра, имеющего 50% жира, на Голландский брусковый, в котором 45% жира. К какой фальсификации это относится?

- ✓ к ассортиментной
- к стоимостной
- к комплексной
- к информационной
- к качественной

523. В каком ряду указана ассортиментная фальсификация коровьего масла?

- ✓ подмена сладко – сливочного масла высшего сорта на I сорт
- дана неточная информация о фирме – изготовителя товара
- вес взвешенного масла меньше, чем заказал покупатель
- недовложение компонентов, предусмотренных рецептурой
- повышенное количество лауриновой кислоты

524. По какому показателю невозможно определить добавление маргарина в сливочном масле?

- ✓ пониженное содержание каприловой кислоты
- наличие бутилокситолуола
- повышенное содержание лауриновой кислоты
- пониженное содержание масляной кислоты
- наличие бутлоксианизола

525. В реализацию поступило мягкое масло, и это не масло, а смеси в разных пропорциях животных жиров с растительными, рыбными, жирами морских животных, то есть комбижиры. Какая эта фальсификация?

- ✓ качественная
- ассортиментная
- информационная
- стоимостная
- комплексная

526. Вологодское масло было реализовано после 60 суток хранения. Какой фальсификацией это считается?

- информационная

- качественная
- ✓ ассортиментная
- стоимостная
- комплексная

527. Идентификационные признаки: содержание углеводов 6,4%, жира 1,8%, белков 2,1%, кальция 0,09%. Какое это молоко?

- овечье
- олень
- ✓ кобылье
- олень
- верблюжье

528. Были подделаны сертификат качества, таможенные документы, штриховой код, даты выработки молока и молочных продуктов. К какому виду фальсификации это относится?

- к количественной
- ✓ к информационной
- к комплексной
- к качественной
- к стоимостной

529. Какой из нижеследующих не является главным идентификационным признаком сметаны?

- ✓ получают путем целенаправленного сквашивания молока отдельными расами и штаммами микроорганизмами
- содержание бактерий в готовом продукте должно быть достаточно велико
- изготавливается она из сливок
- в сметану нельзя добавлять немолочные компоненты
- сливки сквашиваются специальными бактериями

530. Сметана разбавлена кефиром, простоквашей. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к комплексной
- к ассортиментной
- к информационной
- к стоимостной

531. В каком ряду указана ассортиментная фальсификация кисломолочных продуктов?

- ✓ подменён один сорт кисломолочного продукта другим
- искажение информации о фирме— изготовителя кисломолочных продуктов
- вес сметаны при продаже на розлив меньше, чем оплачивает покупатель
- разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом
- введение ароматизаторов, загустителей

532. Идентификационные признаки: содержание углеводов 4,5%, жира 4,3%, белков 3,6%, кальция 0,15%. Какое это молоко?

- ✓ козье
- кобылье
- овечье
- олень
- верблюжье

533. При какой температуре вырабатывают обыкновенную простоквашу заквашиванием пастеризованного молока?

- ✓ 30 – 35 град.С
- 25 – 30 град.С
- 35 – 40 град.С
- 38 – 40 град.С

- 40 – 45 град.С

534. Вместо козьего молоко часто продают коровье, которое близко по органолептическим показателям к козьему. Это какой вид фальсификации?

- ✓ ассортиментная
- качественная
- комплексная
- стоимостная
- количественная

535. Молоко разлито в бутылки меньшего объема, выполненные из толстостенного стекла. Какая эта фальсификация?

- ✓ количественная
- информационная
- ассортиментная
- качественная
- комплексная

536. В молоко и сливки для придания большой густоты добавили муку. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к комплексной
- к информационной
- к количественной
- к ассортиментной

537. Какой из нижеуказанных вариантов не относится к ассортиментной фальсификации молока и молочных продуктов?

- ✓ подмена компонентов молока чужеродными компонентами
- подмена одного вида молочного мороженого другим
- подмена одного вида сгущенных продуктов другим
- подмена одного вида молока другим
- подмена цельного молока нормализованным, обезжиренным

538. Идентификационные признаки: изготавливают из сквашенных молочных сливок, содержит молочного жира не менее 81,5 или 82,5%. Это какое масло?

- ✓ Кисломолочное масло
- Сладкосливочное масло
- Любительское масло
- Крестьянское масло
- Вологодское масло

539. Какой из нижеследующих вариантов не относится к информационной фальсификации кисломолочных продуктов?

- ✓ разлив кисломолочных продуктов в бутылки меньшего объема
- неточное указание количество товара
- искажение наименование товара
- неточное указание вводимых пищевых добавок
- неточное указание фирмы – изготовителя товара

540. Какой вариант относится к количественной фальсификации молока и молочных продуктов?

- ✓ объем молока при продаже на розлив меньше, чем заказывает и оплачивает покупатель
- указано неточно количество товара
- нарушен рецептурный состав в мороженом, сухих детских молочных смесях
- подмена цельного молока нормализованным
- искажена информация в товарно-сопроводительных документах

541. Какой из вариантов не относится к качественной фальсификации сыров?
- ✓ подмена одного сорта сыра другим
 - введение консервантов
 - уменьшение содержание жиров
 - добавление соевых белков
 - нарушение рецептуры
542. В состав коровьего масла были добавлены химические красители и ароматизаторы. К какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к качественной
 - к информационной
 - к ассортиментной
 - к количественной
 - к комплексной
543. Какой вариант относится к ассортиментной фальсификации кисломолочных товаров?
- ✓ подмена одного вида кисломолочного продукта другим
 - введение чужеродных добавок
 - неверное указание наименования товара
 - присутствие исправления документов
 - разбавление сметаны другим кисломолочным продуктом
544. Готовое сухое обезжиренное молоко «зажирняют» не молочным жиром, а дезодорированными растительными жирами. Это какой вид фальсификации?
- ✓ качественная
 - ассортиментная
 - комплексная
 - информационная
 - количественная
545. Эти сыры производят из пастеризованного молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формированием небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров в рассоле. К какому виду сыров они относятся по идентификационным признакам?
- ✓ рассольные сыры
 - кисломолочные сыры
 - твердые сыры
 - плавленые сыры
 - мягкие сыры
546. Какой вариант не относится к информационной фальсификации коровьего молока?
- ✓ вид товара
 - наименование товара
 - вводимые пищевые добавки
 - количество товара
 - фирма – изготовитель
547. Получают из сырого молока путем осаждения белков сычужным ферментом, последующим отделением сыворотки и формирования небольших головок самопрессованием без второго нагревания и созревания сыров с помощью слизи. Это идентификационным показатели какого сыра?
- ✓ мягкого
 - полутвердого
 - плавленого
 - кисломолочного
 - твердого

548. Эти сыры вырабатывают путем плавления твердых, либо специальной технологией. Упаковывают в алюминиевую фольгу. К какому виду сыров они относятся по идентификационным признакам?
- к рассольным
 - к твердым
 - ✓ к плавленным
 - к кисломолочным
 - к полутвердым
549. Какой нижеуказанный вариант не относится к качественной фальсификации молока?
- ✓ пониженное содержание белков
 - разбавление водой
 - пониженное содержание жира
 - добавление чужеродных компонентов
 - раскисление прокисшего молока
550. Проводится идентификационная экспертиза молока: цвет – белый с желтоватым оттенком, содержание углеводов 4,5%, жиров 3,6%, белков 3,2%. Это какой вид молока?
- ✓ коровье
 - козье
 - олень
 - верблюжье
 - овечье
551. Подменили один вид сыра, с более высоким содержанием жира, другим низкожирным. К какому виду фальсификации это относится?
- к количественной
 - к информационной
 - ✓ к ассортиментной
 - к качественной
 - к комплексной
552. Если вес нетто десятка яиц куриных 1 категории весит не 560г, а меньше, то к какому виду фальсификации это относится?
- ✓ к количественной
 - к стоимостной
 - к качественной
 - к ассортиментной
 - к информационной
553. В реализацию поступили куриные яйца с просроченным сроком хранения с воздушной камерой более 7 мм, формирующейся под воздействием солнечных лучей. В каком ряду верно указан вид фальсификации?
- ✓ ассортиментная
 - качественная
 - стоимостная
 - комплексная
 - информационная
554. Какой показатель не относится к идентификационным признакам диетических куриных яиц?
- плотный белок составляет большую часть и единое целое
 - на скорлупе допускаются единичные точки или полосы загрязнений
 - ✓ на скорлупе яиц нанесена несмываемой синей краской дата снесения
 - воздушная камера находится на тупом конце яйца и имеет высоту не более 4 мм
 - желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая

555. Какой показатель не относится к идентификационным признакам столовых куриных яиц яиц?
- ✓ надскорлупная оболочка придает неглянцевую поверхность скорлупе
 - желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая
 - на скорлупе допускаются пятна, точки общей поверхностью не более 1/8
 - плотный белок имеется, но может состоять из отдельных частей
 - на скорлупе яиц не имеется маркировки, или нанесена синей краской дата снесения яиц
556. В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки столовых яиц?
- ✓ на скорлупе допускается единичные точки или полосы загрязнений
 - на скорлупе допускаются пятна, точки или полосы общей поверхности не более 1/8
 - желток занимает центральное положение или немного перемещается, желточная оболочка слабая, может лопаться при выливании из яйца
 - над скорлупная оболочка может отсутствовать или отслаиваться
 - на скорлупе яиц не имеется маркировки или нанесена синей краской дата снесения яиц
557. В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки диетических яиц?
- на скорлупе яиц нанесена несмываемой красной краской дата нанесения
 - желток занимает центральное положение, оболочка плотная, упругая
 - ✓ плотный белок имеется, но может состоять из отдельных частей
 - воздушная камера находится на тупом конце яйца и имеет высоту не более 4 мм
 - плотный белок составляет большую часть и составляет единое целое
558. Если перед вами яйца куриные со сроком хранения более 1 месяца и на упаковке не указаны добавки антибиотиков, то какая перед вами фальсификация?
- количественная
 - ассортиментная
 - ✓ информационная
 - качественная
 - комплексная
559. Какой высушенный яичный продукт не производится?
- сухой желток
 - яичный порошок
 - ✓ яичные таблетки
 - сухой омлет
 - сухой белок
560. Какие яйца относятся к хранившимся в холодильниках, по нижеуказанным идентификационным признакам?
- ✓ хранившиеся не более 120 суток
 - хранившиеся не более 130 суток
 - хранившиеся не менее 135 суток
 - хранившиеся не менее 140 суток
 - хранившиеся не более 125 суток
561. Какие яйца относятся к столовым, по нижеуказанным идентификационным признакам ?
- ✓ срок хранения, которых не превышает 25 суток
 - срок хранения, которых не превышает 27 суток
 - срок хранения, которых не превышает 26 суток
 - срок хранения, которых не превышает 28 суток
 - срок хранения, которых не превышает одного месяца
562. Здесь даны идентификационные показатели яиц. Какие яйца относятся к диетическим?

- ✓ срок хранения, которых не превышает 7 суток
 - срок хранения, которых не превышает двух недель
 - срок хранения, которых не превышает 9 суток
 - срок хранения, которых не превышает 8 суток
 - срок хранения, которых не превышает 10 суток
563. В каком ряду правильно указана высота воздушной камеры диетических яиц I и II категорий, которая считается идентификационным показателем?
- ✓ от 4 до 13 мм
 - от 3 до 16 мм
 - от 3 до 15 мм
 - от 3 до 12 мм
 - от 4 до 17 мм
564. На крышке банки указано тиснение не в виде выпуклых букв, а в виде вогнутых. Какая это фальсификация?
- ✓ информационная
 - комплексная
 - ассортиментная
 - количественная
 - качественная
565. При экспертизе мясных консервов выяснилось, что нарушен технологический процесс и режим хранения. Какая это фальсификация?
- ассортиментная
 - информационная
 - количественная
 - ✓ качественная
 - стоимостная
566. При экспертизе качества определили, что была подмена мясных консервов на мясорастительные, типа «Каша с мясом». Но при этом миприровка на банке указана правильно. Какая это фальсификация?
- ✓ ассортиментная
 - комплексная
 - стоимостная
 - качественная
 - информационная
567. Имеют такие идентификационные показатели: фарш натуральный из говядины, баранины, свинины, бифштекс говяжий, шницель рубленый из баранины или свинины. Укажите эти мясные изделия?
- ✓ рубленые полуфабрикаты без хлеба
 - порционные мясные полуфабрикаты
 - рубленые полуфабрикаты с добавлением хлеба
 - пельмени
 - мелкокусковые мясные полуфабрикаты
568. Производят из мясного фарша, помещенного в тонкие натуральные или искусственные ободочки, вводят нитриты, жаривают, варят, коптят при температуре 35-50 град. Цельсия. Цвет красно-коричневый, содержание вода от35% до50. В каком варианте указаны мясные изделия, которые имеют эти идентификационные показатели?
- ✓ полукопченые колбасные изделия
 - фаршированные колбасные изделия
 - сырокопченые колбасные изделия
 - мясные бульонные кубики
 - мясной хлеб
569. В котлетный фарш вместо мяса ввели фарш полученный из субпродуктов. Какая это фальсификация?

- ✓ качественная
- ассортиментная
 - стоимостная
 - количественная
 - информационная
570. Имеют такие идентификационные показатели: изготавливают из натурального мясного экстракта, высушенного мясного сока с добавлением пряностей жира и соли. В каком варианте указаны эти мясные изделия?
- ✓ мясные бульонные кубики
- рубленые мясные полуфабрикаты
 - мелкокусковые мясные полуфабрикаты
 - пельмени
 - крупнокусковые мясные полуфабрикаты
571. Имеют такие идентификационные особенности: получают различными по массе и форме изделиями, изготовленными из мясного фарша с добавлением других составных частей в соответствии с рецептурой. В каком варианте указаны эти мясные изделия?
- ✓ рубленые мясные полуфабрикаты
- рубленые с добавлением хлеба
 - пельмени
 - порционные мясные полуфабрикаты
 - рубленые без хлеба
572. Результаты экспертизы «Мясо в желе по-деревенски»: заниженная массовая доля белка, вместо мяса был фарш, посторонние вкус и запах, не свойственные данному виду продукта. Какая это фальсификация?
- ✓ качественная
- количественная
 - информационная
 - стоимостная
 - комплексная
573. Результаты экспертизы Говядины тушеной «Столичная»: заниженная масса нетто, нарушение рецептуры. Какая это фальсификация?
- ✓ качественная
- информационная
 - стоимостная
 - ассортиментная
 - количественная
574. Какой нижеуказанный вариант не относится к идентификационному признаку мясных консервов.
- ✓ содержание жира
- рецептура
 - сорт
 - способы фальсификации
 - вид мясного сырья
575. Имеют такие идентификационные показатели: вырабатывают из созревшего колбасного фарша без оболочки и доводят до потребительской зрелости путем запекания в металлических формах. В каком варианте указаны эти колбасные изделия?
- ✓ мясной хлеб
- сардельки
 - ливерные
 - вареные
 - сырокопченые

576.	Имеют такие идентификационные показатели: изготавливают в виде небольших вареных колбасок с диаметром батончиков 32-44 мм и длиной 7-9 см. Это какие колбасные изделия?
✓	сардельки
•	мясной хлеб
•	полукопченые
•	конские варено-копченые
•	сосиски
577.	Имеют такие идентификационные показатели: представляют собой небольшие варены колбаски с диаметров 14-32 мм и длиной 12-13 см. Это какие колбасные изделия?
✓	сосиски
•	полукопченые
•	фаршированные
•	конские вареные
•	фаршированные
578.	Имеет такие идентификационные особенности: получают из сваренного мяса и субпродуктов, переработанных в фарш, помещенных натуральные или искусственные оболочки и доведенных до потребительской зрелости путем варки. Цвет серый или желтовато-серый, содержание воды от 48 до 70%. Укажите вид колбасы.
•	полукопченая
•	сосиски
✓	ливерная
•	сырокопченая
•	садельки
579.	Получают из созревшего мясного фарша, помещенного натуральные или искусственные оболочки и доведенные до потребительской зрелости путем введения нитрита и обжарки с последующей варкой. Цвет розово-красный, содержание воды до 72%. Укажите вид колбасы, имеющие такие идентификационные особенности .
✓	вареная
•	варена-копченая
•	сырокопченая
•	ливерная
•	копченая
580.	Какая цель исследования может быть достигнута, при проведении экспертизы подлинности колбасных изделий?
✓	идентификация сорта
•	содержание крахмала
•	содержание зольности
•	идентификация цвета
•	содержание жира
581.	При отгрузке свежего мяса были искажены сопроводительные документы. В каком пункте верно указан вид фальсификации?
✓	информационная
•	комплексная
•	количественная
•	ассортиментная
•	качественная
582.	Была замена части мяса водой. В каком ряду указан вид фальсификации?
✓	качественная
•	количественная
•	стоимостная
•	ассортиментная
•	информационная

583. Какой показатель не определяют при органолептической идентификации свежести мяса?

- ✓ содержание жира
- внешний вид
- состояние сухожилий
- качество бульона
- консистенция

584. Какое мясо не клеймят круглым клеймом, что является идентификационным признаком?

- ✓ свинину III категории
- баранину II категории
- свинину I категории
- свинину V категории
- телятину I категории

585. Какое мясо не клеймят квадратным клеймом, что является идентификационным признаком?

- ✓ говядину I категории
- баранину II категории
- свинину II категории
- говядину II категории
- телятину II категории

586. Идентификационные признаки: имеет цвет от бледнорозового до серовато-розового, нежную консистенцию, тонковолокнистую структуру мышц. Мраморность отсутствует. Какое это мясо?

- ✓ телятина
- козлятина
- свинина II категории
- мясо коров
- баранина

587. В каком ряду не верно указан идентификационный показатель мяса?

- ✓ условия кормления
- пол
- термическая обработка
- клеймение
- возраст

588. Укажите сырьё используемое при производстве колбасных изделий, что учитывается при идентификационной экспертизе.

- ✓ соль, сахар, нитриты, шпиг свиной
- молочный белок, шпиг свиной, соль
- молочный белок, мука, сахар
- сахар, крахмал, нитриты
- соль, крахмал, соевый белок

589. Идентификационные признаки: имеет темнокрасный цвет мяса с синеватым оттенком, мышечная ткань грубоволокнистая без мраморности, вкус сладковатый, цвет жира желтый. Какое это мясо?

- мясо кроликов
- баранина
- мясо волов
- козлятина
- ✓ конина

590. В каком ряду указан способ распознавания мяса различных животных, при идентификационной экспертизе?

- распознавания по цвету и вкусу бульона
- распознавания по консистенции жира
- ✓ распознавания по запаху
- распознавания по консистенции мяса
- распознавания по прозрачности бульона

591. Производят из мяса конины или верблюжатины по соответствующим технологическим инструкциям. В каком варианте указаны мясные изделия, имеющие эти идентификационные признаки?

- фаршированные колбасные изделия
- ✓ колбасы конские вареные, варено-копченые
- сосиски
- мясные бульонные кубики
- варено-копченые колбасные изделия

592. В каком ряду не указана качественная фальсификация колбасных изделий?

- замена свежего мяса несвежим мясом
- ✓ подмена одного наименования другим
- повышенное содержание крахмала
- нарушение технологии производства
- нарушение условий хранения

593. Выработывают из созревшего при посоле мяса, переработанного в фарш и помещенного и натуральные или искусственные ободочки, вводят нитриты, коптят при температуре 18-23 град. Цельсия. Созревают в течении 25-30 суток. Цвет красно-коричневый, содержание влаги 36%. В каком варианте указаны мясные изделия, имеющие эти идентификационные показатели?

- ✓ сырокопченые колбасные изделия
- ливерные колбасные изделия
- колбасы конские полукопченые
- мясной хлеб
- варено-копченые колбасные изделия

594. От количество каких составных частей зависит пищевая ценность мяса и мясных продуктов, что учитывается при идентификационной экспертизе?

- ✓ количество жиров, минеральных веществ и полноценных белков
- количество углеводов, жиров и экстрактивных веществ
- количество органических кислот, жиров и минеральных веществ
- количество насыщенных и ненасыщенных жирных кислот и полноценных белков
- количество белков, углеводов и витаминов

595. Укажите идентификационные показатели волов и коров.

- ✓ цвет и жирность мяса
- запах, вкус и наличие белков
- нежность, эластичность, хорошее усвоение организмом
- консистенция, вкус мяса, наличие минералов и витаминов
- цвет и жирность мяса

596. Укажите идентификационные показатели мяса.

- ✓ вид, пол, возраст, упитанность и термическая обработка
- упитанность, вид, возраст скота, цвет и жирность мяса
- пол, возраст, молочность скота, цвет и жирность мяса
- вид, возраст скота, цвет и жирность мяса
- возраст, вид, упитанность, условия кормления, молочность

597. Какие идентификационные показатели мяса оцениваются физико-химическими методами?

- ✓ количество летучих жирных кислот, реакция на аммиак, кислотность
- реакция на аммиак, прозрачность бульона, кислотность, консистенция мяса
- реакция на аммиак, цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира
- массовая доля жира, внешний вид мяса, реакция на пероксидазу
- массовая доля жира, кислотность, количество летучих жирных кислот, вкус мяса

598. Какие показатели фальсифицированного мяса оцениваются органолептическим методом?

- ✓ внешний вид, цвет, консистенция, запах мяса; прозрачность и запах бульона; состояние жира
- запах, вкус, прозрачность, количество водорастворимых жирных кислот, внешний вид
- цвет, запах, вкус мяса; состояние жира, количество жирных кислот
- консистенция, цвет, внешний вид мяса, массовая доля жира
- цвет мяса, прозрачность бульона, массовая доля жира, внешний вид мяса

599. Колбасные изделия были подкрашены свекольным соком и другими красными красителями: какая эта фальсификация?

- ✓ качественная
- комплексная
- ассортиментная
- информационная
- стоимостная

600. Идентификационные признаки: мышцы слабо развиты, кости заметно выступают, на поверхности туш местами жировые отложения в виде тонкого слоя. Какое это мясо?

- ✓ баранина II категории
- свинина V категории
- телятина II категории
- конина
- свинина IV категории

601. Сколько процентов воды содержат полукопчёные колбасные изделия, что учитывается при идентификационной экспертизе?

- ✓ от 35 до 50%
- от 35 до 45%
- от 35 до 40%
- от 30 до 35%
- от 35 до 55%

602. Идентификационные признаки: мышцы удовлетворительно развиты? цвет розово-молочный цвет. Жир отложен в области почек, на ребрах, тазовой полости. Какое это мясо?

- ✓ телятина I категории
- свинина II категории
- мясо кроликов
- свинина I категории
- баранина II категории

603. Идентификационные признаки: цвет мяса розово-красный, структура нежная, тонковолокнистая. Цвет жира-белый, плотной, крошащейся консистенции. Какое это мясо?

- ✓ мясо молодняка
- козлятина
- мясо молодых свиней
- конина
- свинина

604. Идентификационные признаки: цвет мяса от яркокрасного до темнокрасного, тонковолокнистое строение мышечной ткани. Цвет жира-от белого до желтоватого. Какое это мясо?

- ✓ мясо волов и коров
- мясо молодых свиней
- мясо молодняка
- баранина
- мясо телятины

605. В каком ряду не правильно указаны идентификационные признаки мяса?

- ✓ упитанность, пол, вкус
- упитанность, вид, термическое состояние
- вид, пол, возраст
- термическое состояние, возраст, вид
- пол, возраст, упитанность

606. Какой из нижеуказанных вариантов относится к качественной фальсификации мясных полуфабрикатов?

- ✓ введение консервантов и антибиотиков
- подмена одного вида полуфабрикатов на другой вид
- искаженная информация о количестве товара
- неправильная информация о наименовании товара
- изменение веса нетто

607. Какая из нижеуказанных фальсификаций мясных консервов относится к ассортиментной?

- ✓ подмена изделия высшего сорта на первый сорт
- нарушение рецептуры
- введение чужеродных добавок
- искажение информации о маркировке и рекламе
- замена свежего мяса несвежим

608. Говяжьи полуфабрикаты подменены изделиями, полученными из баранины, свинины. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к ассортиментной
- к комплексной
- к информационной
- к качественной
- к количественной

609. Какой способ для отличия друг от друга мяса различных животных (для распознавания) не используется при идентификации?

- ✓ по запаху
- по цвету и консистенции жира
- по цвету при его варке
- по определению в нем гликогена
- по особенностям скелета и органов

610. Какой нижеуказанный вариант относится к виду идентификации мясного сырья?

- ✓ консервы из говядины
- «Говядина тушеная» высшего сорта
- консервы мясо – растительные
- консервы из мясопродуктов
- консервы из субпродуктов

611. Мясо фальсифицировано водой и кровью. Это какой вид фальсификации?

- ✓ качественная
- ассортиментная
- комплексная

- информационная
- количественная

612. Какой вариант не относится к качественной фальсификации колбас?

- ✓ подмена одного вида изделия другими
- замена свежего мяса несвежим мясом
- введение чужеродных добавок
- нарушение режимов хранения
- повышенное содержание воды

613. При идентификационной экспертизе уточнилось, что мясо подвергнуто замораживанию до температуры не выше -8 град. Цельсия. Это какой вид мяса?

- ✓ замороженное
- свежее
- охлажденное
- быстро замороженное
- подмороженное

614. Какой из этих вариантов не относится к органолептической идентификации свежести мяса?

- ✓ толщина жирового покрытия
- запах
- состояния жира, сухожилий
- внешний вид
- консистенция

615. Какой из нижеследующих вариантов не оценивается термическим состоянием мяса при идентификационной экспертизе?

- замороженное
- остывшее
- охлажденное
- ✓ размороженное
- подмороженное

616. По каким признакам не идентифицируют мяса?

- ✓ по размеру
- по полу
- по возрасту
- по упитанности и термическому состоянию
- по виду

617. Вес нетто банки с осетровой икрой меньше, чем написано на самой упаковке, или уменьшен отвес реализуемой весовой красной икры. В каком ряду указана это фальсификация?

- ✓ количественная
- информационная
- комплексная
- ассортиментная
- качественная

618. В натуральную икру вводят частично искусственную икру, таким образом разбавляя натуральный продукт. Это какая фальсификация?

- ✓ качественная
- комплексная
- ассортиментная
- количественная

- стоимостная

619. В черную икру ввели дополнительно соль и борную кислоту. Это какая фальсификация?

- ✓ качественная
- количественная
- информационная
- комплексная
- ассортиментная

620. Какой показатель не относится к информационной фальсификации икорных товаров?

- ✓ нарушение технологического процесса
- фирма-производитель товара
- количество товара
- вводимые пищевые добавки
- наименование товара

621. Была искажена информация в товарно-сопроводительных документах, маркировке и рекламе. Какая это фальсификация?

- ✓ информационная
- ассортиментная
- качественная
- стоимостная
- количественная

622. Вес нетто консервов рыбных меньше, чем написано на самой упаковке. Какая это фальсификация?

- ✓ количественная
- комплексная
- информационная
- ассортиментная
- качественная

623. В фаршевых консервах и рыбных паштетах вместо мяса рыбы обнаружили белковую пасту. Какая это фальсификация?

- ✓ качественная
- информационная
- стоимостная
- ассортиментная
- комплексная

624. Во время проверки торговые инспекторы выяснили, что при производстве рыбных консервов была нарушена рецептура и режим хранения. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной
- к количественной
- к ассортиментной
- к стоимостной
- к информационной

625. Идентификационные признаки: изготавливают путем однородного измельчения массы различного рыбного сырья. В каком ряду указан этот рыбный продукт?

- рыбный паштет
- ✓ рыбный фарш
- натуральные рыбные консервы
- рыбные консервы «Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное»
- рыбные консервы в маринаде

626.	Идентификационные показатели: вырабатывают путем однородного тонкого измельчения массы рыбного сырья. Это какой рыбный продукт? ✓ рыбный паштет • рыбные консервы в желе • натуральные рыбные консервы • рыбные консервы «Рагу из дальневосточных лососевых рыб натуральное» • рыбный фарш
627.	Идентификационные показатели: производят из рыбы целой или кусков, предварительно обжаренных в масле, уложенных в банки, заливают маринадом, герметически укупоривают и стерилизуют при температуре свыше 100град.Цельсия. Это какой рыбный продукт? ✓ рыбные консервы в маринаде • рыбные консервы в желе • рыба в бульоне • рыбные консервы в масле • натуральные рыбные консервы
628.	Идентификационные особенности: производят из мяса рыбы, хрящей, срезков осетровых видов рыб,предварительно термически обработанных, уложенных в жестяные банки, залитые томатным соусом,герметически укупоренные и стерилизованные при температуре свыше 120град.Цельсия. Это какой рыбный продукт? ✓ рыбные консервы в томатном соусе • рыбные консервы в желе • рыба в бульоне • рыбные консервы в масле • натуральные рыбные консервы
629.	Имеет такие идентификационные особенности: получают из мяса рыбы, предварительно обжаренного в масле, путем укупоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Это какой рыбный продукт? ✓ рыбные консервы в масле • рыбные консервы в желе • рыба в бульоне • пресервы • рыба в маринаде
630.	Идентификационные показатели: вырабатывают из мяса рыбы с добавлением желирующего бульона или заливки, путем укупоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Укажите этот рыбный продукт? ✓ рыбные консервы в желе • рыбные консервы в масле • рыба в бульоне • рыбные консервы в томатном соусе • рыба в маринаде
631.	Идентификационные показатели: изготавливают из мяса рыбы без предварительной его обработки путем укупоривания в жестяные или алюминиевые банки, подвергая воздействию высокой температуры. Укажите этот рыбный продукт? ✓ натуральные рыбные консервы • рыбные консервы в масле • пресервы • рыбные консервы в томатном соусе • рыбные консервы в желе
632.	Укажите идентификационный показатель, относящийся к перезревшей соленой сельди. ✓ мышечная ткань легко отдает от скелета, а реберные кости оголены от мышечной ткани • цвет глаз серый и отсутствуют красные пятна и точки • мясо по всей туше и возле позвонков имеет серый цвет

- мышечная ткань с трудом отделяется от костей скелета
- жабры окрашены в красно-коричневый цвет

633. Укажите идентификационный показатель, не относящийся к незрелой солёной сельди.

- ✓ цвет глаз серый и отсутствуют красные пятна и точки
- цвет мяса возле позвонков имеет красный, красно-коричневый цвет
- позвонки окрашены в красный цвет
- мышечная ткань с трудом отделяется от костей скелета
- жабры окрашены в красно-коричневый цвет

634. Идентификационные показатели: получают путем удаления части воды при низких температурах с высокой скоростью воздушного потока, горячим воздухом. Мясо не созревает, перед употреблением рыбу замачивают и подвергают термической обработке. Укажите этот рыбный продукт?

- ✓ сушеные рыбные продукты
- вяленая рыба
- пресервы
- рыба горячего копчения
- рыба холодного копчения

635. Получают из представителей семейств с высоким или средним содержанием жира, подвергнутых посолке, а затем созреванию в процессе вяления на открытом воздухе. Влажность 30-45%. Укажите рыбный продукт имеющий эти идентификационные показатели?

- ✓ вяленые рыбные изделия
- рыба горячего копчения
- соленая рыба
- сушеная рыба
- рыба холодного копчения

636. Выработывают из мелких сельдевых, лососевых, также части крупных рыб помещенных в пряный раствор специального состава и подвергнутых созреванию. Укажите рыбный продукт имеющий эти идентификационные показатели?

- ✓ пресервы
- копченые рыбные изделия
- соленая рыба
- вяленая рыба
- рыбные консервы

637. Имеет повышенное содержание жира, при созревании исчезает запах сырой рыбы. Употребляется без дополнительной термической обработки. К какому рыбному продукту относятся эти идентификационные показатели?

- ✓ рыбы, созревающие при посоле
- копченые рыбные изделия
- пресервы
- рыба горячего копчения
- рыбы, не созревающие при посоле

638. Имеет пониженное содержание жира. Перед употреблением их вымачивают и подвергают термической обработке. К какому рыбному продукту относятся эти идентификационные показатели?

- рыба холодного копчения
- пресервы
- вяленые рыбные изделия
- рыбы, созревающие при посоле
- ✓ рыбы, не созревающие при посоле

639. Рыбу перед замораживанием выдерживали в воде, в результате чего масса ее увеличилась на 15-25%. Затем рыбу сразу заморозили. К какому виду фальсификации это относится?

- ✓ к качественной

- к ассортиментной
- к количественной
- к информационной
- к стоимостной

640. Укажите идентификационный признак, не относящийся к созревшей солёной сельди.

- ✓ появляется гнилостный запах разложения мышечной ткани
- жабры окрашены в светло-серый или темно-серый цвет
- позвонки не окрашены в красный цвет
- мясо по всей туше и возле позвонков имеет серый цвет
- цвет глаз серый и отсутствуют красные пятна и точки

641. Укажите идентификационный признак, не относящийся к рыбе холодного копчения.

- гнилостный запах жаберных дужек
- гнилостный запах, исходящий от внутренностей рыбы или от самого брюшка
- ✓ позвонки окрашены в красный цвет
- поверхность рыбы не сухая и чистая, а слегка влажная и видны потеки высохшей слизи
- высокая сбитость чешуи

642. Каким методом определяется содержание жира в рыбе, что является идентификационным признаком?

- ✓ методом Сокслета
- арбитражным методом
- по методу Рушковского
- хромотографическим методом
- асидометрическим методом

643. Какие идентификационные критерии не имеет натуральная икра?

- ✓ красные тусклые оттенки красно-оранжевого цвета
- слабый запах рыбы
- имеет ярко-оранжевый или розово-красный цвет
- имеется зародыши, который хорошо виден невооруженным глазом
- при раздавливании разбрызгивается и лопается во рту

644. В продаже имелась снулая рыба под видом живой. К какому виду фальсификации это относится?

- к комплексной
- к качественной
- ✓ к ассортиментной
- к информационной
- к стоимостной

645. По какой температуре тела идентифицируют рыбу, замороженную естественным путём?

- не выше –18 град.С
- не выше –16 град.С
- ✓ не выше –10 град.С
- не выше –12 град.С
- не выше –15 град.С

646. По какой температуре тела идентифицируют рыбу, замороженную искусственным путём?

- не выше –22 град.С
- не выше –25 град.С
- ✓ не выше –18 град.С
- не выше –23 град.С
- не выше –20 град.С

647. По какой температуре тела идентифицируют охлаждённую рыбу?

- ✓ от –1 до +5 град.С
- от –2 до +6 град.С
- от –1 до +6 град.С
- от –1 до +7 град.С
- от –2 до +6 град.С

648. В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки семейства осетровых?

- ✓ голова маленькая
- спинной плавник один и сдвинут к хвостовой части
- голова удлинённая, большая, покрытая сверху костными щитками
- тело удлинённо – веретенообразное
- рыло удлинённое, рот находится снизу, на верхней губе имеется четыре усика

649. В каком ряду неточно указаны идентификационные признаки семейства сельдевых?

- ✓ тело плоское, продолговато – удлинённое, покрытое гладкой чешуей
- хвостовой плавник разделен на две половинки, сильно выемчатый
- голова средняя
- рот конечный или верхний, нижняя челюсть длиннее верхней челюсти и сильно выступает вперед
- спинной плавник один, расположен по центру тела

650. В каком ряду неправильно указаны идентификационные признаки семейства тресковых?

- ✓ голова средняя
- боковая линия имеется, но в районе желудочно-кишечного тракта изогнута кверху
- три спинных плавника или сросшиеся между собой в один большой плавник
- тело удлиненное, покрыто мелкой циклоидной чешуей
- голова большая