

ТЕСТЫ

с экзаменационными вопросами и варианты ответов на них

- 1. Какой нормативный документ разработан с целью установления на таможенной территории ЕАЭС единых обязательных для применения и исполнения требований к упаковке, обеспечения свободного перемещения упаковки, выпускаемой в обращение на таможенной территории ЕАЭС?**
 - ТР ТС 005/2011
 - ТР ТС 021/2011
 - ТР ТС 022/2011
- 2. Какой нормативный документ устанавливает требования безопасности, правила идентификации, формы и процедуры оценки (подтверждения) соответствия пищевой продукции, предназначенной для выпуска в обращение на таможенной территории ЕАЭС?**
 - ТР ТС 005/2011
 - ТР ТС 021/2011
 - ТР ТС 022/2011
- 3. Какой нормативный документ разработан с целью установления на единой таможенной территории ЕАЭС единых обязательных для применения и исполнения требований к пищевой продукции в части ее маркировки, обеспечения свободного перемещения пищевой продукции, выпускаемой в обращение на единой таможенной территории ЕАЭС?**
 - ТР ТС 005/2011
 - ТР ТС 021/2011
 - ТР ТС 022/2011
- 4. Какой нормативный документ утверждает Положение о едином порядке проведения совместных проверок объектов и отбора проб товаров (продукции), подлежащих ветеринарному контролю (надзору)?**
 - Решение КТС №94 от 09.10.2014
 - Решение КТС №299 от 28.05.2010
 - Решение КТС №317 от 18.06.2010
- 5. Какой нормативный документ утверждает Единые санитарно-эпидемиологические и гигиенические требования к товарам, подлежащим санитарно-эпидемиологическому надзору (контролю)?**
 - Решение КТС №94 от 09.10.2014
 - Решение КТС №299 от 28.05.2010
 - Решение КТС №317 от 18.06.2010
- 6. Какой нормативный документ утверждает Единые ветеринарные (ветеринарно-санитарные) требования, предъявляемые к товарам, подлежащим ветеринарному контролю (надзору)?**
 - Решение КТС №94 от 09.10.2014
 - Решение КТС №299 от 28.05.2010
 - Решение КТС №317 от 18.06.2010
- 7. Безопасность упаковки определяется...**
 - недопустимостью перехода в продукт, непосредственно соприкасающийся с упаковкой, вредных для организма веществ
 - способностью упаковки сохранять механические свойства и герметичность в течение установленного для продукта времени годности или гарантийного срока хранения
 - способностью упаковки не изменять потребительские свойства продуктов
- 8. Надежность упаковки определяется...**

- недопустимостью перехода в продукт, непосредственно соприкасающийся с упаковкой, вредных для организма веществ
- способностью упаковки сохранять механические свойства и герметичность в течение установленного для продукта времени годности или гарантийного срока хранения
- способностью упаковки не изменять потребительские свойства продуктов

9. Совместимость упаковки определяется...

- недопустимостью перехода в продукт, непосредственно соприкасающийся с упаковкой, вредных для организма веществ
- способностью упаковки сохранять механические свойства и герметичность в течение установленного для продукта времени годности или гарантийного срока хранения
- способностью упаковки не изменять потребительские свойства продуктов

10. Экологичность упаковки определяется...

- способностью при использовании и утилизации упаковки не наносить существенного вреда окружающей среде
- привлекательностью, красочностью оформления, узнаваемостью упаковки
- способностью упаковки быть легкой и удобной для транспортирования, обеспечивать потребителю дополнительные удобства при использовании

11. Эргономичность упаковки определяется...

- способностью при использовании и утилизации упаковки не наносить существенного вреда окружающей среде
- привлекательностью, красочностью оформления, узнаваемостью упаковки
- способностью упаковки быть легкой и удобной для транспортирования, обеспечивать потребителю дополнительные удобства при использовании

12. Чем обусловлена опасность для организма человека при употреблении продуктов, содержащих радионуклиды в количествах, превышающих ПДУ?

- способны избирательно накапливаться в критических органах тела, имеют значительную продолжительность внутреннего облучения и очень высокую плотность ионизации внутри организма
- обладают токсическим эффектом в чрезвычайно малых количествах, способны интенсивно диффундировать вглубь продукта и стабильны к кипячению, обработке минеральными кислотами, щелочами и др.
- бесконтрольное применение может привести к распространению резистентных возбудителей внехромосомной природы, которые вызывают тяжелые болезни человека, а также к аллергическим реакциям

13. Чем обусловлена опасность для организма человека при употреблении продуктов, содержащих микотоксины в количествах, превышающих ПДУ?

- способны избирательно накапливаться в критических органах тела, имеют значительную продолжительность внутреннего облучения и очень высокую плотность ионизации внутри организма
- обладают токсическим эффектом в чрезвычайно малых количествах, способны интенсивно диффундировать вглубь продукта и стабильны к кипячению, обработке минеральными кислотами, щелочами и др.
- бесконтрольное применение может привести к распространению резистентных возбудителей внехромосомной природы, которые вызывают тяжелые болезни человека, а также к аллергическим реакциям

14. Чем обусловлена опасность для организма человека при употреблении продуктов, содержащих антибиотики?

- способны избирательно накапливаться в критических органах тела, имеют значительную продолжительность внутреннего облучения и очень высокую плотность ионизации внутри организма
- обладают токсическим эффектом в чрезвычайно малых количествах, способны интенсивно диффундировать вглубь продукта и стабильны к кипячению, обработке минеральными кислотами, щелочами и др.
- бесконтрольное применение может привести к распространению резистентных возбудителей внехромосомной природы, которые вызывают тяжелые болезни человека, а также к аллергическим реакциям

15. Одна или несколько единиц продукции, отобранных из генеральной совокупности для получения информации о ней:

- проба
- выборка
- средний образец

16. Некоторое минимальное количество продукции, отобранной из одного места за 1 прием из данной партии для составления объединенной пробы:

- + точечная проба
- лабораторная проба
- средняя проба

17. Совокупность отобранных от одной партии точечных проб, предназначенная для составления средней пробы:

- объединенная проба
- контрольная проба
- лабораторная проба

18. Часть объединенной пробы, предназначенная для проведения исследований:

- точечная проба
- средняя проба
- лабораторная проба

19. Часть средней пробы, направляемая для лабораторных испытаний в лабораторию:

- лабораторная проба
- контрольная проба
- объединенная проба

20. Часть средней пробы, предназначенная для повторного или арбитражного лабораторного испытания при выявлении несоответствия партии продукции установленным требованиям или возникновении споров по результатам проведенных испытаний лабораторной пробы:

- точечная проба
- контрольная проба
- объединенная проба

21. При каком заболевании убой жвачных на мясо запрещается?

- эмфизематозный карбункул
- паратуберкулез
- злокачественная катаральная горячка

22. При каком заболевании убой жвачных на мясо запрещается?

- чума
- оспа
- парагрипп-3

23. При каком заболевании убой жвачных на мясо запрещается?

- губкообразная энцефалопатия КРС
- респираторно-синтициальная инфекция КРС
- инфекционный ринотрахеит КРС

24. При каком заболевании убой жвачных на мясо запрещается?

- блютанг
- хламидиоз
- некробактериоз

25. При каком заболевании убой овец на мясо разрешается?

- браздот
- скрепи
- висна-маеди

26. При каком заболевании убой мелкого рогатого скота на мясо разрешается?

- лихорадка долины Рифт
- инфекционный артрит коз
- аденоматоз

27. При каком заболевании убой животных на мясо разрешается?

- бешенство
- столбняк

- некробактериоз

28. При каком заболевании убой животных на мясо разрешается?

- сибирская язва

- злокачественный отек

- злокачественная катаральная горячка

29. При каком заболевании убой животных на мясо разрешается?

- ботулизм

- ящур

- хламидиоз

30. При каком заболевании убой животных на мясо разрешается?

- венесуэльский энцефаломиелит лошадей

- японский энцефалит

- инфекционный энцефаломиелит лошадей

31. При каком заболевании убой свиней на мясо запрещается?

- европейская (классическая) чума свиней

- африканская чума свиней

- инфекционный атрофический ринит

32. При каком заболевании убой лошадей на мясо запрещается?

- мыт

- инфекционный энцефаломиелит

+ сап

33. При каком заболевании убой лошадей на мясо запрещается?

- инфекционная анемия

- инфекционный энцефаломиелит

- эпизоотический лимфангит

34. При каком заболевании убой лошадей на мясо запрещается?

- мыт

- инфекционная анемия

- вирусный артериит

35. При каком инвазионном заболевании убой лошадей на мясо запрещается?

- альфортиоз

- деляфондиоз

- случная болезнь

36. При каком заболевании убой лошадей на мясо разрешается?

- случная болезнь

- венесуэльский энцефаломиелит

- альфортиоз

37. При каком заболевании убой кроликов на мясо запрещается?

- вирусная геморрагическая болезнь

- эймериоз

- пассалуроз

38. При каком заболевании убой кроликов на мясо запрещается?

- миксоматоз

- псороптоз

- цистицеркоз пизиформный

39. В каком случае разрешается отправлять животных на убой?

- животных, реагирующих на маллеин

- животных с неустановленным диагнозом болезни

- животных, подвергнутых вакцинации, после истечения срока ожидания, указанного в инструкциях (наставлениях) по их применению

40. Какой сопроводительный ветеринарный документ оформляется на партию скота, отправляемую для убоя на мясоперерабатывающее предприятие?

- ветеринарное свидетельство по форме 1

- ветеринарное свидетельство по форме 2

- ветеринарное свидетельство по форме 3

41. Какой сопроводительный ветеринарный документ оформляется при перевозке по территории Республики Беларусь на мясо животных и птиц?

- ветеринарное свидетельство по форме 1
- ветеринарное свидетельство по форме 2
- ветеринарное свидетельство по форме 3

42. Изолированное помещение на территории санитарного блока боевского предприятия, находящееся под ветеринарным надзором, для размещения больных животных – это...

- изолятор
- карантинное помещение
- санитарная камера

43. Место, находящееся под ветеринарным надзором, где животные в течение не более 3-х суток содержатся в изоляции, не имея контакта (прямого или косвенного) с другими животными, в целях наблюдения и, при необходимости, диагностических исследований – это...

- изолятор
- + карантинное помещение
- санитарная камера

44. Комплекс изолированных оборудованных помещений, предназначенных для экстренного уоя или переработки больных и подозрительных по заболеванию животных – это...

- изолятор
- карантинное помещение
- санитарная бойня

45. Помещение, находящееся под контролем ветеринарной службы, для временного изолированного хранения продуктов животного происхождения – это...

- карантинное помещение
- санитарная бойня
- санитарная камера

46. На какие функциональные зоны должна иметь четкое деление территория мясокомбинатов?

- предпроизводственная, производственная, хозяйственно-складская, база предубойного содержания скота
- производственная, скотобаза, административная
- предпроизводственная, административная, хозяйственная, скотобаза

47. Какие точки ветсанэкспертизы оборудуют при переработке крупного рогатого скота?

- головы, внутренних органов, кишечника, туш, финальная
- нижних челюстных лимфатических узлов на сибирскую язву, головы, внутренних органов, кишечника, туш, финальная
- внутренних органов, кишечника, туш, финальная

48. Какой убой называют экстренным?

- убой животных, больных инфекционными болезнями, с целью оздоровления хозяйств
- убой животных в агональном состоянии и выбракованных по хозяйственной необходимости
- убой животных, которым угрожает гибель по причине их болезни или тяжелых травм, удушья, отравлений и т.п., направленный на предотвращение падежа

49. Санитарная оценка туш экстренно убитых животных...

- независимо от результатов исследований мясо и органы направляют на изготовление вареных колбас и консервов
- если по результатам бактериологического и других исследований мясо и органы пригодны в пищу, то их выпускают без ограничений
- если по результатам экспертизы, бактериологического и физико-химического исследований мясо и другие продукты пригодны в пищу, то их проваривают или из них изготавливают колбасные хлеба или консервы

50. Как по результатам физико-химических исследований определить мясо от здоровых животных?

- рН от 5,7 до 6,2, бензидиновая проба положительная, реакции с формалином и серноокислой медью отрицательные
- рН от 6,3 до 6,5, бензидиновая проба отрицательная, реакции с формалином и серноокислой медью сомнительные

- рН 6,6 и выше, бензидиновая проба отрицательная, реакции с формалином и серноокислой медью положительные

51. Как по результатам физико-химических исследований определить мясо от убитых в агональном состоянии или разделанных после падежа животных?

- рН от 5,7 до 6,2, бензидиновая проба положительная, реакции с формалином и серноокислой медью отрицательные

- рН от 6,3 до 6,5, бензидиновая проба отрицательная, реакции с формалином и серноокислой медью сомнительные

- рН 6,6 и выше, бензидиновая проба отрицательная, реакции с формалином и серноокислой медью положительные

52. Как отобрать пробы от туши крупного рогатого скота для бактериологического исследования?

- мышечная ткань – 200 г, трубчатая кость, кусочки селезенки, сердца, легких, печени, почки, лимфоузлы подкрыльцовые и крестцовые

- 2 пробы мышц (сгибатель или разгибатель передней и задней конечности) размером 8×6×6 см, лимфоузлы - поверхностный шейный и подвздошный наружный, целиком селезенку, почку, часть печени с лимфоузлом или пустым желчным пузырем

- мышечная ткань из 3-х любых участков туши массой до 300 г, кусочки паренхиматозных органов, 2 лимфоузла, трубчатая кость

53. Фасциолы у крупного рогатого скота локализуются...

- в мышечной ткани пищевода, глотки, языка и туши

- в желчных протоках печени, изредка – в желчном пузыре

- в мышцах ножек диафрагмы, пищевода, языка, межреберных и др.

54. Личинки трихинелл у свиней локализуются...

- в паренхиматозных органах (чаще всего в печени, легких, селезенке, почках)

- в желчных протоках печени, изредка – в желчном пузыре

- в мышцах ножек диафрагмы, пищевода, языка, межреберных и др.

55. Какова ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе крупного рогатого скота при обнаружении на разрезах мышц головы или сердца и хотя бы на 1 из разрезов мышц туши 3-х и более финн?

- голову и органы (кроме кишечника) утилизируют, а тушу обеззараживают замораживанием, посолом или провариванием

- тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию

- тушу и внутренние органы выпускают без ограничения

56. Какова ветеринарно-санитарная оценка при цистицеркозе свиней при обнаружении на разрезах мышц головы или сердца или на остальных разрезах мышц туши менее 3 финн?

- голову и органы (кроме кишечника) утилизируют, а тушу обеззараживают замораживанием, посолом или провариванием

- тушу, голову и внутренние органы (кроме кишечника) направляют на утилизацию

- тушу и внутренние органы выпускают без ограничения

57. Как поступают с обесвреженными заморозкой или посолом тушами крупного рогатого скота и свиней при цистицеркозе?

- направляют на изготовление фаршевых колбасных изделий или фаршевых консервов

- выпускают в свободную реализацию

- направляют для производства копченостей

58. С какого возраста свињи подлежат послеубойному исследованию на трихинеллез?

- с 1-недельного

- с 3-недельного

- с 3-месячного

59. Как используют кишечник свиней при трихинеллезе?

- прямую кишку уничтожают, остальные кишки после обычной обработки выпускают без ограничения

- 12-перстную кишку утилизируют, остальные кишки после обычной обработки выпускают без ограничения

- все кишки (кроме прямой) направляют на утилизацию

60. В каких органах и тканях локализуются и развиваются до инвазионной стадии личинки трихинелл?

- в мышцах и внутренних органах
- в поперечно-полосатой мускулатуре
- в гладкой и поперечно-полосатой мускулатуре, а также в сердечной мышце

61. Санитарная оценка шпика при трихинеллезе...

- выпускают без ограничений
- утилизируют
- направляют на изготовление топленого жира

62. Как используют внутренний жир свиней при трихинеллезе?

- утилизируют
- перетапливают
- выпускают без ограничения

63. Как поступают с тушами свиней, если при микроскопии обнаружены единичные личинки трихинелл?

- выпускают только после проварки
- выпускают без ограничений
- направляют на уничтожение

64. Сколько срезов мышечной ткани необходимо просматривать при исследовании мяса домашних свиней на трихинеллез?

- не менее 24
- не менее 36
- не менее 96

65. Сколько срезов мышечной ткани необходимо просматривать при исследовании мяса домашних свиней на трихинеллез в сомнительных случаях?

- не менее 24
- + не менее 96
- не менее 10

66. Сколько срезов мышечной ткани необходимо просматривать при исследовании мяса диких животных на трихинеллез?

- не менее 24
- не менее 96
- не менее 10

67. В каком случае диагноз на трихинеллез считается установленным?

- при обнаружении в образцах продукции хотя бы 1 личинки капсульных или бескапсульных трихинелл, независимо от жизнеспособности
- при обнаружении в образцах продукции хотя бы 1 жизнеспособной личинки капсульных или бескапсульных трихинелл
- при обнаружении в каждом из 24 срезов хотя бы 1 личинки капсульных или бескапсульных трихинелл, независимо от жизнеспособности

68. Какова ветеринарно-санитарная оценка мяса при генерализованной форме туберкулеза?

- все продукты убоя утилизируют
- используют на изготовление консервов после зачистки
- выпускают без ограничения
- перерабатывают на вареные колбасы

69. Ветеринарно-санитарная оценка при обнаружении в свиных тушах туберкулезного поражения в виде обызвествленных очагов только в нижнечелюстных лимфоузлах...

- нижнечелюстные лимфоузлы удаляют, голову вместе с языком направляют на проварку; тушу, внутренние органы и кишечник используют без ограничений
- кишечник направляют на утилизацию, а тушу и остальные внутренние органы используют без ограничений
- тушу и все органы направляют на проварку
- тушу и все органы направляют на изготовление вареных колбас

70. Ветеринарно-санитарная оценка туш от реагирующих на туберкулин животных при отсутствии туберкулезных поражений...

- направляют на изготовление вареных колбас
- направляют в свободную реализацию
- направляют на уничтожение

71. Ветеринарно-санитарная оценка мяса при бруцеллезе...

- уничтожение
- проварка
- утилизация

72. Ветеринарно-санитарная оценка мяса от животных, реагирующих на бруцеллез...

- уничтожение
- проварка
- утилизация

73. Ветеринарное клеймо овальной формы подтверждает, что...

- мясо получено от здоровых убойных животных, прошедших предубойный и послеубойный осмотр (лошади перед убоем исследованы на сар), убитых в организациях из благополучных зон по карантинным болезням животных
- ветсанэкспертиза продуктов убоя проведена в полном объеме и продукция выпускается для продовольственных целей без ограничений
- туши признаны по результатам ветсанэкспертизы непригодными на пищевые цели

74. Штамп для ветеринарного клеймения «Утиль» означает, что...

- ветсанэкспертиза продуктов убоя проведена в полном объеме и продукция выпускается для продовольственных целей без ограничений
- мясо и субпродукты, подлежат выпуску только после обезвреживания и направляются для переработки
- туши признаны по результатам ветсанэкспертизы непригодными на пищевые цели

75. К охлажденному мясу относят:

- мясо, полученное сразу после убоя животного, имеющее температуру не ниже +35°C
- мясо, имеющее в толще мышц у кости температуру от -1,5 до +4°C
- мясо с температурой в толще мышечной ткани не выше -8°C

76. К замороженному мясу относят:

- мясо, подвергнутое холодильной обработке до температуры в толще мышц от -3°C до -5°C
- мясо, имеющее в толще мышц у кости температуру от -1,5 до +4°C
- мясо с температурой в толще мышечной ткани не выше -8°C

77. Санитарная оценка мяса в зависимости от степени свежести...

- свежее выпускают без ограничений, сомнительной свежести – утилизируют, несвежее – уничтожают
- + свежее выпускают без ограничений, сомнительной свежести – после зачистки испорченных участков используют для промпереработки, несвежее – утилизируют
- свежее используют без ограничений, сомнительной свежести после обезвреживания проваркой отправляют в общепит, несвежее используют для промпереработки

78. Что означает термин «утилизация»?

- сжигание продуктов убоя
- продукты убоя проваривают и используют для производства колбасных изделий
- продукты убоя, непригодные в пищу, перерабатывают на кормовую муку, клей или другие технические продукты

79. Физико-химические методы определения степени свежести мяса скота...

- определение летучих жирных кислот и продуктов первичного распада белков в бульоне
- определение аммиака и солей аммония, летучих жирных кислот, пероксидазы, кислотного числа жира, перекисного числа жира
- определение аммиака и солей аммония, летучих жирных кислот, продуктов первичного распада белков в бульоне

80. Какова причина химического бомбажа консервов?

- скопление водорода, сероводорода и аммиака в результате деятельности микроорганизмов
- воздействие органических кислот, содержащихся в консервах, с металлом банки при наличии в нем пор, царапин
- нагревание банок при хранении, в результате чего происходит разложение содержимого и вздувание банки

81. Какой порок баночных консервов характеризуется вспучиванием доньшка и крышки банки, которые не поддаются вправлению под нажимом?

- активный подтек
- пассивный подтек

- бомбаж

82. Какой из ниже перечисленных пороков относится к группе санитарных дефектов колбас?

- кислое брожение
- лопнувшая оболочка
- пересушенные концы батонов
- «фонари»

83. Клеймение кожевенного сырья боевого происхождения от здоровых животных...

- овальное клеймо
- овальное клеймо и штамп «Исследовано на сибирскую язву»
- овальное клеймо и штамп «Дезинфицировано»

84. Клеймение кожевенного сырья, исследовавшегося на сибирскую язву при получении отрицательного результата...

- овальное клеймо и штамп «Исследовано на сибирскую язву»
- только штамп «Исследовано на сибирскую язву»
- овальное клеймо и штамп «Дезинфицировано»

85. Клеймение кожевенного сырья, исследовавшегося на сибирскую язву при получении положительного результата...

- овальное клеймо и штамп «На уничтожение»
- несколько штампов «На уничтожение»
- овальное клеймо и штамп «Дезинфицировано»

86. Какое кожевенное сырье не подлежит исследованию на сибирскую язву?

- боевого происхождения
- сборное
- обезличенное
- без сопроводительных документов

87. СОМО – это:

- сухой обезжиренный молочный остаток
- содержание соматических клеток
- содержание микроорганизмов

88. На какие сорта делится молоко коровье?

- экстра, высший, первый
- высший, первый, второй, несортное
- экстра, высший, первый, второй

89. Базисная жирность молока в Республике Беларусь составляет:

- 3%
- 3,2%
- 3,6%

90. Базисное содержание белка в молоке в Республике Беларусь составляет:

- 3,4%
- 3,0%
- 3,2%

91. Кислотность молока I сорта:

- 14-21°Т
- 18-22°Т
- 16-18°Т

92. Кислотность молока высшего сорта:

- 16-20°Т
- 18-22°Т
- 16-18°Т

93. Кислотность молока сорта экстра:

- 14-21°Т
- 18-22°Т
- 16-18°Т

94. Плотность молока сорта экстра при 20°С, кг/м³:

- не ниже 1028
- не ниже 1027

- не ниже 1033

95. Плотность молока высшего сорта при 20°C, кг/м3:

- не ниже 1028

- не ниже 1027

- не ниже 1033

96. Плотность молока I сорта при 20°C, кг/м3:

- не ниже 1028

- не ниже 1027

- не ниже 1033

97. Степень чистоты молока I сорта:

+ не ниже 1 группы

- не ниже 2 группы

- не нормируется

98. Степень чистоты молока высшего сорта:

- не ниже 1 группы

- не ниже 2 группы

- не нормируется

99. Степень чистоты молока сорта экстра:

- не ниже 1 группы

- не ниже 2 группы

- не нормируется

100. Общее количество микроорганизмов молока сорта экстра, КОЕ/см3:

- до 100 тыс.

- до 300 тыс.

- до 500 тыс.

101. Общее количество микроорганизмов молока высшего сорта, КОЕ/см3:

- до 100 тыс.

- до 300 тыс.

- до 500 тыс.

102. Общее количество микроорганизмов молока I сорта, КОЕ/см3:

- до 100 тыс.

- до 300 тыс.

- до 500 тыс.

103. Количество соматических клеток в 1 мл молока сорта экстра:

+ не более 300 тыс.

- не более 400 тыс.

- не более 500 тыс.

104. Количество соматических клеток в 1 мл молока высшего сорта:

- не более 300 тыс.

- не более 400 тыс.

- не более 500 тыс.

105. Количество соматических клеток в 1 мл молока I сорта:

- не более 300 тыс.

- не более 400 тыс.

- не более 500 тыс.

106. Массовая доля жира в молоке сорта экстра:

- не менее 3,0%

- не менее 2,8%

- не менее 8,2%

107. Массовая доля жира в молоке высшего сорта:

- не менее 3,0%

- не менее 2,8%

- не менее 8,2%

108. Массовая доля жира в молоке I сорта:

- не менее 3,0%

- не менее 2,8%

- не менее 8,2%

109. Массовая доля белка в молоке сорта экстра:

- не менее 3,0%
- не менее 2,8%
- не менее 8,5%

110. Массовая доля белка в молоке высшего сорта:

- не менее 3,0%
- не менее 2,8%
- не менее 8,5%

111. Массовая доля белка в молоке I сорта:

- не менее 3,0%
- не менее 2,8%
- не менее 8,5%

112. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в молоке сорта экстра:

- не менее 3,0%
- не менее 8,5%
- не менее 8,2%

113. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в молоке высшего сорта:

- не менее 3,0%
- не менее 8,5%
- не менее 8,2%

114. Массовая доля сухих обезжиренных веществ в молоке I сорта:

- не менее 3,0%
- не менее 8,5%
- не менее 8,2%

115. Срок хранения яиц куриных диетических при температуре 0...+20°C:

- не более 7 суток, не считая дня снесения
- не более 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения
- не более 120 суток

116. Срок хранения яиц куриных столовых при температуре 0...+20°C:

- не более 7 суток, не считая дня снесения
- не более 25 суток со дня сортировки, не считая дня снесения
- не более 120 суток

117. Какие показатели яиц определяют при проведении овоскопии?

- величина воздушной камеры, состояние белка и желтка, целостность скорлупы, наличие пороков
- масса и объем яиц
- чистота и целостность скорлупы

118. Какой инвазионной болезнью может заразиться человек при употреблении в пищу необезвреженной рыбы?

- описторхоз
- лигулез
- филометраидоз
- диплостомоз

?

119. Какой инвазионной болезнью может заразиться человек при употреблении в пищу необезвреженной рыбы?

- дифиллоботриоз
- лигулез
- филометраидоз

120. Какой инвазионной болезнью может заразиться человек при употреблении в пищу необезвреженной рыбы?

- анизакидоз
- кавиоз
- филометраидоз