

GRILE EXAMEN DIPLOMĂ 2018**Disciplina: Controlul sanitar veterinar si siguranta alimentelor****Specializarea: CEPA**

Nr. crt.	Enunț și variante de răspuns	Răspuns corect
1.	Care este pH-ul la carnea proaspătă bovină: a) 5,5 – 6,0; b) 5,0-5,5; c) 4,5-5,0.	a
2.	Care este pH-ul la carnea proaspătă de pasăre: a) 5,5 – 6,0; b) 5,8 – 6,2; c) peste 6,2.	b
3.	Determinarea amoniacului în stare liberă pentru aprecierea proapețimii cărnii se face prin: a) metoda Eber; b) hârtie indicator; c) metoda electrometrică.	a
4.	Pentru carnea zvântată, refrigerată sau congelată, care este condiția microbiologică în direcția Salmonella: a) absentă/25 g; b) 15 germeni/25 g; c) 10 germeni/25 g.	a
5.	Carnea sărată sau afumată are reacția corespunzătoare a saramurei: a) acidă; b) bazică; c) neutră.	a
6.	Care este conținutul de azot ușor hidrolizabil la carnea foarte proaspătă: a) 14-20 mg %; b) 20-22 mg %; c) 8-14 mg %.	c
7.	Care este limita maximă de amoxicilină admisă în mușchiul de bovină adultă: a) 0,1 ppm; b) 0,01 ppm; c) 1 ppm.	b
8.	Carnea zvântată, refrigerată și congelată trebuie să îndeplinească următoarea condiție microbiologică în direcția bacteriilor sulfito-reducătoare: a) absente/g; b) max. 1 germe/g; c) max 10 germeni/g.	b
9.	Care este condiția microbiologică a cărnii și organelor de pasăre în direcția Salmonella: a) 1 germe/25 g; b) absentă/25 g; c) 2 germeni/25 g.	b

10.	Care este condiția microbiologică a cărnii și organelor de pasăre în direcția bacteriilor sulfitoreducătoare: a) 20 germeni/10 g; b) 15 germeni/10 g; c) 10 germeni/10 g.	c
11.	Care este condiția microbiologică a pastei de mititei în direcția E. coli: a) 100 germeni/g; b) 110 germeni/g; c) 120 germeni/g.	a
12.	Preparatele semiafumate pot fi păstrate: a) 7-15 zile la 15°C; b) 16-20 zile la 15°C; c) 20-23 zile la 15°C.	a
13.	Procentul de grăsime specific preparatelor semiafumate tip II este de: a) 30-45 %; b) 20-42 %; c) 9-22 %.	b
14.	Care sunt valorile medii normale ale umidității preparatelor din carne semiafumate tip I: a) 40,0-40,1 %; b) sub 40 %; c) 40,1-40,2%.	b
15.	Care sunt valorile medii normale ale conținutului de grăsime din preparatele de carne de durată: a) 46-48 %; b) 48-49 %; c) 48,5-49 %.	a
16.	Care este cantitatea maximă admisă de nitriți pentru mezeluri: a) maxim 7 mg %; b) maxim 8 mg %; c) maxim 8,5 mg %.	a
17.	Care este condiția microbiologică a preparatelor din carne sărată în direcția E. coli: a) maxim 10 germeni/g; b) maxim 100 germeni/g; c) maxim 150 germeni/g.	a
18.	Care este condiția microbiologică a mezelurilor (proaspete sau semiafumate) în direcția E. coli: a) maxim 1 germene/g; b) maxim 2 germeni/g; c) maxim 3 germeni/g.	a
19.	Care este tipul de C. botulinum care produce toxiinfecții la bovine: a) A; b) B; c) D.	c
20.	Care este temperatura optimă pentru toxigenza cu C. botulinum:	a

	<p>a) 25-30°C; b) 23-24°C; c) 20-25°C.</p>	
21.	<p>Grupa de conserve de carne se notează cu: a) 1; b) 2; c) 3.</p>	a
22.	<p>Verificarea ermeticității conservelor se face cu apă caldă la: a) 80°C; b) 85°C; c) 75°C.</p>	b
23.	<p>Ce măsuri se iau cu conservele cu bombaj fizic: a) se admit în consum; b) nu se admit în consum; c) se denaturează</p>	b
24.	<p>Care este concentrația admisă de nitrit de sodiu sau potasiu din conservele de carne: a) max. 65 mg/kg; b) max. 70 mg/kg; c) max. 75 mg/kg.</p>	b
25.	<p>Care este concentrația de polifosfați din conservele de carne: a) max. 1000 mg/kg; b) max.800 mg/kg; c) max 500 mg/kg.</p>	c
26.	<p>Câte recipiente se recoltează pentru efectuarea examenelor dintr-un lot de 1500 recipiente cu semiconserve: a) 4 recipiente; b) 6 recipiente; c) 2 recipiente</p>	a
27.	<p>Care este temperatura din sălile de tranșare, depozitare și alegere a cărnii pentru semiconserve: a) max. 9°C; b) max. 10°C; c) max. 12°C.</p>	b
28.	<p>Care sunt condițiile și timpul de maturare ale cărnii pentru semiconserve: a) + 5°C timp de 48 de ore; b) + 4°C timp de 48 de ore; c) +6°C timp de 48 de ore.</p>	b
29.	<p>Care sunt valorile medii ale raportului apă/proteină pentru carnea de bovină adultă: a) 3,6; b) 4,0; c) 3,8.</p>	a
	<p>Care sunt valorile medii ale raportului apă/proteină pentru carnea de porc:</p>	b

30.	a) 3,6; b) 3,8; c) 4,0.	
31.	Care este raportul apă/proteină al cărnii pentru semiconservelor din pulpă de porc (Ham): a) 3,83; b) 3,80; c) 3,93.	a
32.	Care este concentrația maximă admisă de azot ușor hidrolizabil (mg NH ₃ /100 g) pentru sortimentele din carne destinate semiconservelor: a) 50; b) 45; c) 60	b
33.	Care este NTG mezofili aerobi admis pentru semiconservelor carne în cutii pasteurizate: a) max. 10.000/g; b) max. 5.000/g; c) max. 1.000/g.	a
34.	Care este densitatea substanțelor proteice din lapte: a) 1,25-1,30; b) 1,30-1,35; c) 1,35-1,52.	a
35.	Care este procentul mediu de grăsime al laptelui integral de vacă: a) 3,5%; b) 2,0%; c) 6,0%.	a
36.	Care este conținutul mediu al lactozei din laptele de vacă: a) 3,4%; b) 4,5%; c) 4,8%.	a
37.	Care este aciditatea maximă admisă pentru laptele crud de vacă destinat prelucrării: a) 19 ^o T; b) 21 ^o T; c) 24 ^o T.	a
38.	Care este concentrația alcoolului utilizat pentru aprecierea prospețimii laptelui: a) 75 %; b) 80 %; c) 61 %.	c
39.	Care este cantitatea de sediment admisă în lapte: a) 1 ml/litru; b) 2 ml/litru; c) 1,5 ml/litru.	a
40.	Care este conținutul normal de cloruri din laptele de vacă pentru țara noastră: a) 1,223 g ‰;	a

	b) 1,250 g ‰; c) 1,300 g ‰.	
41.	Care este NTG admis în laptele crud de vacă: a) sub 400.000; b) 400.000-450.000; c) 450.000-500.000.	a
42.	Amilaza prezentă în laptele se distruge prin încălzire la: a) 60°C; b) 63°C; c) 65°C.	b
43.	Peroxidaza prezentă în laptele crud se distruge prin încălzire la: a) 80°C într-un minut; b) 70°C într-un minut; c) 75°C într-un minut.	a
44.	Aciditatea la livrare a iaurtului tip gras trebuie să fie: a) 75-140°T; b) 140-145°T; c) 145-150°T.	a
45.	Aciditatea la desfacere a laptelui bătut trebuie să fie: a) max.130°T; b) max.140°T; c) max.150°T.	a
46.	Care este conținutul de grăsime al untului de masă tip B: a) 80 ± 0,5 %; b) 74 ± 0,5 %; c) 65 ± 0,5 %.	c
47.	Care este condiția microbiologică pentru unt în direcția conținutului de stafilococi coagulazopozitivi: a) maxim 12/g; b) maxim 10/g; c) maxim 15/g.	b
48.	Care este condiția microbiologică pentru unt în direcția conținutului de Escherichia coli: a) 1germen/g; b) 2 germeni/g; c) absență.	c
49.	Evidențierea aldehydelor din unt se face prin reacția: a) DUPOUY; b) KREISS; c) RÖSE-GOTTLIEB.	b
50.	Solubilitatea laptelui praf trebuie să fie: a) minim 97 %; b) minim 96 %; c) minim 95 %.	a

51.	Pentru brânzeturile fermentate conținutul în clorură de sodiu trebuie să fie cuprins între: a) 1 și 3,5 %; b) 2 și 4,0 %; c) 3 și 4,5 %.	a
52.	Aciditatea la brânza proaspătă de vacă, la livrare, la tipul grasă și semigrasă poate fi maximum: a) 190 ^o T; b) 200 ^o T; c) 210 ^o T.	b
53.	Care este termenul de garanție al pepsinei praf tip 1: a) 8 luni; b) 6 luni; c) 12 luni.	b
54.	La peștele congelat examenul organoleptic se face la: a) 10 % din ambalajele lotului; b) 20 % din ambalajele lotului; c) toate ambalajele lotului.	a
55.	La peștele neprelucrat lotul este de maxim: a) 1000 kg; b) 1100 kg; c) 1500 kg.	a
56.	La peștele sărat lotul este de maxim: a) 2000 kg; b) 4000 kg; c) 5000 kg.	c
57.	La peștele afumat lotul este de maxim: a) 500 kg; b) 600 kg; c) 700 kg.	a
58.	pH-ul peștelui neprelucrat proaspăt trebuie să fie de: a) 6,3; b) 6,2; c) 6,5.	b
59.	Reacția pentru hidrogenul sulfurat al peștelui neprelucrat proaspăt trebuie să fie: a) slab pozitivă; b) pozitivă; c) negativă.	c
60.	La peștele neprelucrat proaspăt azotul ușor hidrolizabil trebuie să fie de maxim: a) 35 mg %; b) 25 mg %; c) peste 35 mg %.	b
61.	La peștele prelucrat și afumat la cald azotul ușor hidrolizabil trebuie să fie de maximum: a) 65 mg %;	c

	b) 60 mg %; c) 50 mg %.	
62.	Aciditatea icrelor sărate trebuie să fie de: a) max. 4,0 mg KOH/g; b) max. 5,0 mg KOH/g; c) max. 5,5 mg KOH/g.	a
63.	Azotul ușor hidrolizabil al icrelor negre trebuie să fie de maximum: a) 30 mg NH ₃ %; b) 65 mg NH ₃ %; c) 45 mg NH ₃ %.	a
64.	Care este mărimea medie a probelor pentru controlul semiconservelor din pește: a) 100 g; b) 200 g; c) 300 g.	c
65.	Pentru semiconservele de pește cu ceapă concentrația NaCl trebuie să fie de maxim: a) 5 – 7 %; b) 6 – 8 %; c) peste 8 %.	a
66.	Pentru salata de icre concentrația NaCl trebuie să fie de maximum: a) 2,5 – 5,0 %; b) 3,0 – 6,0 %; c) 3,5 – 6,5 %.	a
67.	Conținutul real de pește pentru semiconservele de pește în sos trebuie să fie de minim: a) 50-65 %; b) 65-80 %; c) 70-75 %.	b
68.	Care este aciditatea maximă admisă pentru semiconservele de pește cu ulei: a) 1-2 %; b) 1,5 – 3 %; c) 3 – 3,5 %.	b
69.	Care este condiția microbiologică pentru semiconservele de pește în direcția Salmonella: a) 1 germen/25 g; b) 2 germeni/25 g; c) absentă.	c
70.	Care este condiția microbiologică pentru semiconservele de pește în direcția E. coli: a) max. 12 germeni/g; b) max. 10 germeni/g; c) max. 14 germeni/g.	b
71.	Care este temperatura de păstrare a semiconservelor de pește: a) 10-12°C; b) 2-8°C;	b

	c) 8-9°C.	
72.	Termenul de garanție de la data fabricației la peștele marinat cu legume în sos condimentat este de: a) 20 zile; b) 30 zile; c) 15 zile;	c
73.	Densitatea medie a oului proaspăt este de: a) 1030; b) 1050; c) 1080.	c
74.	Înălțimea maximă a camerei de aer la ouăle foarte proaspete este de: a) 7 mm; b) 5 mm; c) 6 mm.	b
75.	Oul proaspăt (până la 4 zile) are poziția axului său longitudinal cu fundul vasului cu apă de robinet: a) orizontală; b) unghi de 20-25°; c) unghi de 45°.	a
76.	Care este raportul dintre stratul perivitelinic de albuș dens și cel de albuș fluid: a) 2/1; b) 1/2; c) 1/1.	a
77.	Oul proaspăt are indicele vitelinic de: a) 1/2; b) 1/3; c) 1/4.	a
78.	Oul vechi are indicele vitelinic de: a) 1/4; b) 1/5; c) 1/6.	a
79.	pH-ul albușului oului proaspăt este de: a) 7,8-8,2; b) 8,2-8,4; c) 8,3-8,4.	a
80.	pH-ul gălbenușului oului proaspăt este de: a) 6,8; b) 6,0; c) 7,0.	b
81.	Care este temperatura de pasteurizare a melanjului de ouă: a) 63°C timp de 2 minute; b) 64,5°C timp de 2 minute; c) 65°C timp de 2 minute.	b
	Care este temperatura de păstrare a melanjului de ouă:	b

82.	a) 25°C timp de un an; b) 18°C timp de un an; c) 30°C timp de un an.	
83.	Care este umiditatea maximă admisă pentru gălbenușul lichid pasteurizat și congelat: a) 76 %; b) 56 %; c) 66 %.	b
84.	Care este conținutul minim de grăsime din melanjul lichid pasteurizat și congelat: a) 10 %; b) 9 %; c) 8 %.	a
85.	Care este NTG maxim admis pentru melanjul lichid pasteurizat și congelat: a) 55.000; b) 50.000; c) 60.000.	b
86.	Care este umiditatea maximă admisă la praful de ouă integral: a) 5,0 %; b) 4,0 %; c) 8,0 %.	a
87.	Care este solubilitatea minimă la praful de ouă integral: a) 70 %; b) 80 %; c) 90 %.	a
88.	Umiditatea maximă a prafului de albuș trebuie să fie de: a) 7,0 %; b) 8,0 %; c) 9,0 %.	b
89.	Condiția microbiologică în direcția Salmonella la praful de ouă integral trebuie să fie: a) 1 germen/25 g; b) b) 2 germeni/25 g; c) c) absentă/25 g.	c
90.	Determinarea zahărului direct reducător (zahărul invertit) din miere se face cu ajutorul metodei: a) ELSER; b) GÖTTE; c) cu alcool.	a
91.	Care este procentul de apă maxim admis pentru mierea monofloră și polifloră: a) 15 %; b) 20 %; c) 25 %.	b
92.	Care este concentrația minimă de zahăr direct reducător admisă în mierea monofloră și polifloră: a) 70 %; b) 65 %;	a

	c) 60 %.	
93.	Care este indicele diastazic pentru mierea de salcâm de calitate superioară și a I-a: a) 6,5; b) 5,5; c) 4,5.	a
94.	Mierea falsificată prin adaos de melasă are conținutul de zaharoză cuprins între: a) 10-20 %; b) 20-25 %; c) 25-30 %.	c
95.	Pentru identificarea hidroximetilfurfurolului din miere se folosește metoda: a) FIEHE; b) cu alcool etilic; c) cu acid clorhidric.	a
96.	Care este conținutul de hidroximetilfurfurol din mierea naturală indiferent de gust: a) 2,5 mg %; b) 1,5 mg %; c) 2,0 mg %.	b
97.	Care este conținutul de hidroximetilfurfurol din mierea falsificată cu zahăr invertit: a) 10-15 mg %; b) 15-20 mg %; c) peste 20 mg %.	c
98.	Care este aciditatea (cm^3 NaOH 0,1 N folosiți la titrare) la mierea de flori: a) maximum 4 ^o A; b) maximum 6 ^o A; c) maximum 7 ^o A.	a
99.	Mierea falsificată cu melasă poate fi valorificată ca: a) substanță edulcorantă; b) pentru hrana animalelor; c) prepararea oțetului.	b
100.	Mierea albinelor hrănite cu zahăr cu caractere organoleptice și fizico-chimice acceptabile poate fi folosită ca: a) substanță edulcorantă; b) materie primă pentru prepararea băuturilor alcoolice; c) hrana animalelor	a

OBSERVAȚII

- ▶ Textul se scrie cu diacritice (litere românești). Orice semn de punctuație se editează imediat după cuvânt, apoi se lasă spațiu. (Exemplu: „Se plantează: meri, peri, cireși.”)
- ▶ Nu se folosesc formule matematice în enunț editate cu „Equation”. Se pot scrie formule matematice utilizând doar caracterele standard de pe tastatură (Ex : $a+x=n/3$)
- ▶ A se evita folosirea indecșilor, dar dacă se folosesc, la generarea aleatoare a grilelor vor apărea astfel (Ex: b_w va apărea bw; sau: O_2 va apărea O2). Dacă nu deranjează se pot folosi indecși.
- ▶ Utilizați în formularea enunțului variantele corecte pentru:
 - grade Celsius: °C
 - metri pătrați: m^2
 - metri cubi: m^3
- ▶ Fiecare întrebare are exact 3 variante posibile de răspunsuri, din care doar o variantă este cea corectă, adică la “Răspuns corect” apare o singură literă.

EDITĂRI INCORECTE NU VOR FI MODIFICATE DUPĂ PRIMIREA GRILELOR!!!