



**UNIVERSITATEA DE ȘTIINȚE AGRONOMICE ȘI MEDICINĂ VETERINARĂ
BUCUREȘTI
FACULTATEA DE MEDICINĂ VETERINARĂ
Splaiul Independenței Nr. 105, sector 5, 050097, BUCUREȘTI, ROMÂNIA
www.fmvb.ro , e-mail: info@fmvb.ro**

DEPARTAMENT: PRODUCȚII ANIMALIERE ȘI SĂNĂTATE PUBLICĂ

DISCIPLINĂ: EXPERTIZA AGROALIMENTARA

Cadru didactic titular curs: Conf. Dr. Strasser Constanța

TEMATICĂ ȘI BIBLIOGRAFIE

- Obiectul si metoda expertizei agroalimentare
- Expertii si expertiza
- Etapele expertizei agroalimentare
- Surse de litigii generatoare de expertize
- Expertizarea loturilor de alimente
- Expertize privind pastrarea alimentelor
- Metodologia expertizei alimentelor degradate in timpul transportului
- Caracteristicile de calitate la produsele agroalimentare
- Metodologia expertizarii produselor falsificate si contaminate
- Expertizarea calitativa a alimentelor
- Expertizarea pe fluxul de productie si comercializare a alimentelor.

BIBLIOGRAFIE

1. Constantin Banu si colaboratorii – “Manualul inginerului de industrie alimentara” – vol. I – Ed. Tehnica, Bucuresti – 1998.pag.32,38,49,35,36
2. Constantin Banu si colaboratorii – “Manualul inginerului de industrie alimentara” – vol. II – Ed. Tehnica, Bucuresti – 1999.
3. Constantiv Savu – “Igiena si controlul produselor de origine animala” – Ed. Semne, Bucuresti – 2008. pag.408, 406
4. Constantin Savu, Georgescu Maria, Boncea Lucian, Savu Ovidiu, - “Controlul si expertiza alimentelor de origine animala” – Ed. Transversal, Bucuresti – 2009. pag. 289, 338, 345,347,375, 398,406,408,432,444.
5. Vasile Stanescu, Sorin Apostu – “Igiena si siguranta alimentelor de origine animala” – vol. I-II-III, Ed. Risoprint, Cluj Napoca – 2010. pag. 83,94,95,98,187,197,199,205,209,214,223, 234,267, 268,274,275, 278, 292, 307,317,395,402, 636
6. Cornelia Purcărea, Iudith Ipate – “Rolul stiințelor și tehnologiilor în siguranța alimentară în corelație cu alimentația sănătoasă și rolul său în prevenirea unor boli metabolice” – Ed. Osterreichish Rumanischer Akademischer Verein, Vienna 2012. pag. 58,88
7. Letiția Oprean, Constantin Oprean – “Bazele nutriționale ale alimentatiei, calitatea microbiologică și siguranța alimentelor” – Ed. Univ. Lucian Blaga – Sibiu 2013;pag. 83, 85
8. Stoica Felicia – “Tehnologii generale în industria alimentară. Procese tehnologice si metode de analiză” – Ed. Sitech, Craiova 2012;pag. 182

9. Irina Codiță, Maria Damian, Marian Neagu – “Infecții transmise la om prin alimente și apă” – Ed. Totalpublishing, București 2013. pag. 213, 279
10. T. Enache, I. Paul, O. Popescu, V. Stanescu, I. Iordache – “Medicina Legală Veterinară” – vol. I – Ed. All, București – 1997.pag. 405-724

CHESTIONAR

**100 întrebări cu câte cinci variantele de răspuns corespunzătoare.
(Dintre aceste cinci variante numai una este corectă)**

- 1. Legislația sanitar-veterinară nu admite tăierea viteilor, purceilor, mieilor și ieșilor:**
 - a) Sub 21 zile.
 - b) Sub 7 zile.
 - c) Peste 2 luni.
 - d) Peste 1 luna.
 - e) Sub o săptămână.
- 2. Într-o expertiză toxicologică a carnii și a conținutului gastro-intestinal este obligatoriu:**
 - a) Pentru a stabili natura substanțelor toxice și cantitatea de toxic pe unitatea de produs.
 - b) Pentru a stabili natura substanțelor toxice.
 - c) Pentru determinarea cantității de toxic pe unitate de produs.
 - d) Pentru a stabili specia de la care provine carnea.
 - e) Pentru a identifica natura toxicului.
- 3. În cazul expertizării animalelor oboșite prin transport îndelungat:**
 - a) Conținutul în glicogen muscular scade foarte mult.
 - b) Conținutul în glicogen muscular crește foarte mult.
 - c) Cantitatea de glicogen nu este afectată.
 - d) Nu apar modificări importante.
 - e) Valoarea pH-ului nu scade foarte mult.
- 4. Grasimea din lapte este singura grăsime de origine animală care conține:**
 - a) Acizi grași saturați inferiori (butiric, caproic, caprilic și capric).
 - b) Acizi grași saturați superiori (oleic, linoleic, caprilic și capric).
 - c) Acizi grași dublu nesaturați (stearic și arahic)
 - d) Acizi grași dublu saturați.
 - e) Acizi grași nesaturați și dublu nesaturați.
- 5. Procesul fermentativ avansat de autoliză din carne produs de enzimele proprii, fără participarea microorganismelor este:**
 - a) Fermentația acidă a carnii.
 - b) Rigiditatea musculară.
 - c) Maturarea carnii.
 - d) Alterarea carnii.
 - e) Postmaturarea carnii.
- 6. Expertiza privind gradul de prospetăție a grăsimilor are în vedere:**
 - a) Determinarea indicelui de peroxid și reacția Kreiss pentru aldehida epihidrinică.
 - b) Pasteurizarea înaltă.
 - c) Manipularea grăsimilor la temperaturi înalte.
 - d) Reacția cu hidroxid de sodiu.
 - e) Testul CMT.
- 7. În expertiza mierii de albine în cazul alterării acesteia se identifică prezenta:**
 - a) Acidului formic.
 - b) Acidului citric.
 - c) Acidului lactic.

- d) Zaharozei.
 - e) HMF.
- 8. Dextrinele introduse in miere sunt agenti de falsificare directa in special pentru:**
- a) Corectarea gustului.
 - b) Corectarea consistentei.
 - c) Corectarea aromei.
 - d) Identificarea HMF-ului.
 - e) Indicele diastazic.
- 9. Intr-o expertiza pentru decelarea laptelui de vaca, dintr-un amestec cu lapte de oaie sau capra se utilizeaza:**
- a) Reactia Krenn.
 - b) Reactia Kreiss.
 - c) Reactia de identificare a acidului benzoic.
 - d) Spectrofotometria.
 - e) Metoda cu alizarina.
- 10. Expertiza constituie un mijloc de:**
- a) Proba prin care, in baza unei activitati de cercetare, desfasurata prin folosirea unor date si metode stiintifice, expertul aduce la cunostinta organului interesat concluzii motivate stiintific.
 - b) Determinare a gradului de modificare la indicii de calitate ai produselor alimentare.
 - c) Verificare a documentelor din cadrul unitatii agroalimentare.
 - d) Control pe fluxul tehnologic al produselor de origine animala.
 - e) Control pe fluxul tehnologic al produselor de origine vegetala.
- 11. In functie de numarul specialistilor desemnati pentru efectuarea expertizelor, acestea pot fi:**
- a) Singulare (efectuate de un expert).
 - b) Colegiale (efectuate de un numar impar de specialisti).
 - c) Mixte
 - d) Singulare si mixte
 - e) Colegiale, mixte si singulare
- 12. Expertiza agroalimentara este utilizata pentru:**
- a) Depistarea unor cauze ce determina deprecierea alimentelor.
 - b) Cercetarea si clarificarea unor probleme controversate sau litigioase legate de produsele agroalimentare.
 - c) Depistarea unor abateri de la normele sanitar-veterinare.
 - d) Controlul operativ al calitatii alimentelor.
 - e) Identificarea eventualelor surse de contaminare a alimentelor
- 13. Metoda observatiei si experimentului in cazul expertizelor constituie:**
- a) Etapa prelucrării datelor colectate
 - b) Faza deductiva a experimentului
 - c) Etapa cunoasterii calitatii produselor
 - d) Momentul depunerii unei contestatii scrise
 - e) Debutul desfasurarii litigiului
- 14. Termenul de expert este atribuit:**
- a) Tehnicienilor din industria alimentara
 - b) Inginerilor tehnologi din domeniul alimentar
 - c) Medicilor veterinari
 - d) Inginerilor in controlul calitatii produselor alimentare
 - e) Specialistilor cu inalta calificare profesionala care au dobandit o competenta ridicata in intelegerea si rezolvarea celor mai complexe probleme in domeniul activitatii lor
- 15. In cazul unui litigiu, expertiza se poate efectua:**

- a) La cererea uneia din parti
- b) La cererea uneia din parti, la cererea ambelor parti si din oficiu
- c) La cererea instantei
- d) La cererea ambelor parti
- e) Din oficiu

16. Raportul de expertiza se refera la:

- a) Analize de laborator, cercetari tehnice, verificari de documente, chestionarea partilor etc.
- b) Analize de laborator si interogatorii
- c) Cercetari tehnice si investigatii pe teren
- d) Verificari de documente si audit
- e) Chestionarea partilor si ridicarea declaratiilor

17. Principalele etape in efectuarea unei expertize sunt:

- a) Ridicarea si analizarea probelor stiintifice
- b) Controlul documentelor si efectuarea raportului
- c) Acceptarea expertizei, pregatirea expertizei, investigarea obiectului expertizei si intocmirea raportului de expertiza
- d) Documentarea pe teren si analizele in laborator
- e) Investigarea persoanelor implicate in litigiu

18. In expertiza carnii, pentru determinarea nitratilor si nitritilor se foloseste:

- a) Metoda cu xilenol.
- b) Metoda spectrofotometrica.
- c) Metoda cu reactiv Wagner.
- d) Extractia cu eter.
- e) Metoda Conway

19. Investigatiile pe teren constau in:

- a) Ridicarea probelor si a actelor originale
- b) Experimentari, simulari si reconstituiri in legatura cu obiectul expertizei
- c) Verificarea documentelor comerciale
- d) Analizarea probelor prin testare in laborator
- e) Urmarirea factorilor ce au generat modificarea calitatii

20. Raportul de expertiza contine:

- a) Probele prelevate si analizele de laborator efectuate
- b) Preambul, scurt istoric al litigiului, obiectul expertizei, borderouri de anexe si anexele aferente
- c) Numele expertului si numarul dosarului in cauza cu documentatia
- d) Numele partilor aflate in litigiu, opiniile si depozitiile acestora si concluziile
- e) Tipul litigiului in cauza si borderoul de anexe probatoriu

21. In cadrul expertizelor cele mai multe litigii au drept obiect:

- a) Substituirea produselor alimentare, denaturarea sau deprecierea lor
- b) Alterarea produselor alimentare de origine animala
- c) Deprecierea produselor alcoolice prin falsificare
- d) Contaminarea microbiologica la fructe si legume
- e) Abaterile de la tehnologia de fabricare

22. Falsificarea produselor alimentare consta in:

- a) Modificarea retetei biochimice de fabricatie
- b) Omologarea de produse modificate
- c) Modificarea frauduloasa a valorilor de intrebuintare
- d) Sortarea produselor cu calitate incerta
- e) Marcarea si etichetarea componentelor alimentelor

23. Cele mai frecvente metode de falsificare a alimentelor sunt:

- a) Colorarea artificiala a componentelor
 - b) Introducerea aditivilor alimentari
 - c) Extragerea unor componente naturale ale unui produs, inlocuirea unor componente valoroase cu substante inactive, indiferente sau daunatoare si fabricarea produselor alimentare din alte materii prime decat cele normale
 - d) Schimbarea ambalajelor si a etichetelor
 - e) Modificarea termenului de valabilitate
- 24. Cele mai frecvente litigii aparute la receptia produselor alimentare sunt legate de:**
- a) Cantitatea si calitatea produselor
 - b) Inocuitatea produselor alimentare
 - c) Calitatea ambalajelor folosite
 - d) Termenele de valabilitate marcate
 - e) Manipularea brutala a produselor
- 25. Principalii factori care pot genera degradarea totala sau partiala a produselor agroalimentare in timpul transportului sunt:**
- a) Parametrii atmosferici, natura ambalajelor si modul de amplasare a produselor in mijloacele de transport, solicitarile mecanice si alti factori care sunt specifici tipului de transport practicat.
 - b) Temperatura si umiditatea aerului
 - c) Mijloacele de transport folosite neigienic
 - d) Durata indelungata a transportului produselor alimentare
 - e) Lipsa documentelor de transport
- 26. Care este ordinul prin care este interzisa comercializarea sau utilizarea pentru consumul uman a alimentelor care sunt falsificate**
- a) Ordinul Ministerului Sanatatii nr. 611/1995
 - b) Ordonanta de Guvern nr. 21/2000
 - c) Ordonanta de Guvern nr. 61/1994
 - d) Legea Sanitar-Veterinara nr. 60/1974
 - e) Ordinul Ministrului Agriculturii nr. 266/2002
- 27. Factorii favorizanti ai falsificarii produselor alimentare sunt:**
- a) Dorinta de imbogatire rapida
 - b) Managementul defectuos al unitatilor agroalimentare
 - c) Usurinta executarii falsurilor, controlul ineficient si pretul ridicat al analizelor de laborator
 - d) Lipsa controlului in unitatile de procesare
 - e) Usurinta tehnica a executarii falsului, dorinta si posibilitatea de castiguri ilicite, normative tehnice si tehnologice lacunare ce faciliteaza acoperirea falsurilor, lipsa controlului operativ
- 28. Cele mai frecvente falsificari si substituii frauduloase la categoria produselor din carne apar la:**
- a) Preparate din carne de pasare si peste
 - b) Preparate din carne de suine
 - c) Preparate din carne de bovine
 - d) Preparate din carne de ovine
 - e) Tocaturi
- 29. Expertiza carcasei imediat dupa sacrificare se face in primul rand prin:**
- a) Aprecierea rigiditatii musculare;
 - b) Aprecierea extractului apos;
 - c) Aprecierea inspectiei;
 - d) Aprecierea tesutului conjunctiv;
 - e) Aprecierea extractului cald.

- 30. La specia suina se expertizeaza in cazul suspiciunii de tuberculoza:**
- Limba, membrele;
 - Coloana vertebrala, pleura, peritoneul si limfonodulii;
 - Articulatio coxo-femurala, zona cervicala;
 - Bursa lui Fabricius, urodeumul;
 - Veziica biliara si rinichii.
- 31. La carnea de ovine si caprine expertiza in caz de burceloza urmareste:**
- Prezenta hipertrofiilor limfonodulare in rinichi si pulmon si leziunile aparatului genital;
 - Inspectia parenchimului pulmonar;
 - Inflamatia cordului;
 - Inspectia capului;
 - Palpatia globilor oculari.
- 32. Prin taiere speciala de urgenta se intelege:**
- Sacrificarea animalelor sanatoase;
 - Sacrificarea datorita gestatiei;
 - Taierea de forta majora a animalelor bolnave sau accidentate;
 - Asomarea si contentia;
 - Respectarea masurilor sanitar-veterinare de tratament.
- 33. Pentru expertizarea prospetirii carni se urmareste metoda:**
- Elisa;
 - Chimica;
 - Integritatii ambalajului;
 - Fierberea;
 - Organoleptica, bacteriologica si chimica.
- 34. La rumegatoare, expertiza in cazul suspiciunii de antrax se efectueaza asupra:**
- Ficatului;
 - Membrelor posterioare;
 - Cordului;
 - Splinei;
 - Calului.
- 35. Expertiza prospetirii carni prin examen chimic se face prin determinarea:**
- Fosfatazei;
 - Densitatii osmotice;
 - Azotului usor hidrolizabil, hidrogenului sulfurat si a amoniacului liber;
 - Metodei Gerber;
 - Metoda peroxidazei, amoniacului si a centrifugarii.
- 36. La preparatele din carne, in caz de litigiu, determinarea nitritilor se face prin metoda:**
- Griess;
 - Aciditatii;
 - Centrifugarii;
 - Polarografica;
 - Wodd.
- 37. Expertiza continutului conservelor se face prin :**
- Evaluarea activitatii catepsinazice a continutului conservelor;
 - Examen microscopic direct, examenul sterilitatii, examinarea culturilor si cercetarea prezentei toxinei botulinice;
 - Examene anotomo-patologice, histologice si de conformatie;
 - Cercetarea prezentei clostridiilor sulfito-reducatoare si a bacilului Cereus;
 - Evaluarea migrarilor bacteriologice pe perioada de depozitare.
- 38. Identificarea falsului in cazul substituirii carni de calitate cu alta inferioara se face prin:**
- MDM-ului;

- b) Radiatiilor ionizante;
 - c) Culturilor starter;
 - d) Catalazei;
 - e) Continutului de colagen.
- 39. In expertizarea reziduurilor de pesticide organoclorurate in laboratoarele specializate se foloseste metoda:**
- a) Volumetrica;
 - b) Gaz-cromatografica;
 - c) Densimetrica;
 - d) Spectro-fotometrica;
 - e) Cu albastru de bromtiol.
- 40. La semipreparatele culinare conservate prin frig expertiza si controlul sanitar-veterinar se efectueaza:**
- a) La locul de productie si in unitatile de desfacere;
 - b) Dupa o prelucrare culinara sumara;
 - c) Dupa desfacerea ambalajului protector;
 - d) Conform conditiilor de pastrare;
 - e) Numai dupa maturare.
- 41. Pentru punerea in evidenta a microflorei mezofile, conservele metalice din carne sunt supuse unui proces de:**
- a) Introducere in vase la temperatura de 80°C – 10 min.;
 - b) Termostatare 7 – 10 zile la 37 °C, examinandu-se bombajul;
 - c) Introducerea intr-un exicator cu apa rece suvid;
 - d) Scufundarea cutiilor in apa cu sare;
 - e) Apasarea mecanica cu obiecte contondente
- 42. In cazul conservelor de peste in ulei termenul de garantie este de :**
- a) 1 an;
 - b) 2 ani;
 - c) 3 ani;
 - d) 4 ani;
 - e) 5 ani.
- 43. In cazul expertizei semiconservelor din peste, pentru examen se deschid maximum:**
- a) 10 % din ambalaje;
 - b) 15 % din ambalaje;
 - c) 6 % din ambalaje;
 - d) 3 % din ambalaje;
 - e) 1 % din ambalaje.
- 44. In cazul pestelui sarat, prin lot se intelege cantitatea de maximum:**
- a) 1000 kg;
 - b) 2000 kg;
 - c) 3000 kg;
 - d) 4000 kg;
 - e) 5000 kg;
- 45. In cazul pestelui afumat, prin lot de intelege cantitatea de maximum:**
- a) 100 kg;
 - b) 200 kg;
 - c) 300 kg;
 - d) 400 kg;
 - e) 500 kg;
- 46. Pana la executarea analizelor de laborator, proba in cazul grasimilor de origine animala se pastreaza la un loc uscat, intunecos, la temperatura de:**

- a) 1 °C;
- b) 2 °C
- c) 4 °C;
- d) 6 °C;
- e) 8 °C.

47. In caz de litigii privind integritatea sau calitatea igienica a laptelui, expertiza se efectueaza la locul de productie, recoltandu-se probe cel mai tarziu:

- a) La 3 zile de la ivirea litigiului, de la acelasi animal;
- b) La 5 zile de la ivirea litigiului, de la mai multe animale;
- c) La 8 zile de la ivirea litigiului, de la mai multe animale;
- d) La 10 zile de la ivirea litigiului, de la mai multe animale;
- e) La 15 zile de la ivirea litigiului, de la mai multe animale;

48. Mirosul, in cazul expertizei laptelui praf se apreciaza:

- a) Pe laptele reconstituit, incalzit la 50 – 60 °C si racit la temperatura camerei;
- b) Pe laptele praf intins pe o coala de hartie alba;
- c) Pe laptele praf la punga de plastic;
- d) Pe un suport steril;
- e) Pe un suport textil de culoare deschisa.

49. In caz de litigii, expertiza pentru determinarea continutului de grasime in laptele praf, apeleaza obligatoriu la metoda:

- a) Butirometrica;
- b) De uscare la etuva;
- c) Colorimetrica;
- d) De extractie etero-amoniaca;
- e) De determinare a aciditatii.

50. Laptele batut cu denumirea „Sana” face parte, dupa continutul de grasime din tipul 1 si contine:

- a) 4 % grasime;
- b) 3,6 % grasime
- c) ;
- d) 2 % grasime;
- e) 1,5 % grasime;
- f) 1 % grasime;

51. Dintre sorturile de lapte acidofile, chefirul poate prezenta la expertiza un continut de alcool de:

- a) 0,01 – 0,1 %;
- b) 0,1 – 0,6 %;
- c) 0,6 – 1 %;
- d) 1 – 2 %;
- e) 2 - 3 %;

52. Smantana fermentata se livreaza in 3 tipuri dupa continutul in grasime:

- a) 50 % , 40%, 30%;
- b) 50 % , 30%, 20%;
- c) 40 % , 30%, 25%;
- d) 30 % , 25%, 20%;
- e) 30 % , 20%, 10%;

53. In cazul margarinei, continutul minim de grasime va fi de:

- a) 40 %;
- b) 35 %;
- c) 30 %;
- d) 25 %;

- e) 20 %.
- 54. In functie de prospetimea lor, ouale extra sau extraproaspete marcate si ambalate in maximum 4 zile de la data ouatului au o vechime maxima de :**
- 4 zile;
 - 6 zile;
 - 9 zile;
 - 12 zile;
 - 15 zile;
- 55. In cazul falsificarii cu zahar invertit artificial;l la mierea de albine expertiza apeleaza in laborator la determinari prin:**
- Uscare la etuva;
 - Metoda izometrica;
 - Reactia Fiehe;
 - Metoda butirometrica;
 - Examen patologic.
- 56. Denaturarile practicate de om in scopul sporirii productiei de lapte sau a mascarii unor defecte sunt falsuri si constau in:**
- Acidificarea laptelui;
 - Modificarea caracteristicilor fiziologice;
 - Sustragerea de grasimi si adaos de apa,
 - Adaos de substante chimice;
 - Adaos de coloranti.
- 57. In cazul adaosului de apa in lapte cel mai sensibil indicator este punctul crioscopic al carui valoare in laptele falsificat creste la:**
- 0,54 °C;
 - 0,23°C;
 - 2,34°C;
 - 4 °C;
 - 0 °C;
- 58. Pentru mascarea falsificarii cu apa a laptelui si reducerea valorii densitatii acestuia se foloseste clorura de sodiu. Frauda este certa cand valoarea clorurilor depaseste in probe catitatea de :**
- 140 - 170 mg /100 ml produs;
 - 50 - 100 mg /100 ml produs;
 - 200 - 220 mg /100 ml produs;
 - 240 - 370 mg /100 ml produs;
 - 140 - 150 mg /100 ml produs;
- 59. Expertiza privind pastrarea alimentelor mai poate fi influentata de:**
- Regimul depozitarii si de tipul ambalajului folosit.
 - Calitatea proprietatilor fizice si chimice
 - Natura materialelor
 - Tipul de transport folosit
 - Etapele procesului tehnologic
- 60. Sursa posibila de litigii generatoare de expertiza care constituie frecvent obiectul unei expertize poate fi:**
- Transportul alimentelor
 - Metodele biochimice
 - Identificarea corpurilor cetonic
 - Lipsurile din depozit
 - Economiile

- 61. Metodologia expertizei cantitativ-calitative a elementelor degradate in timpul transportului se refera in principal la:**
- Derularea procesului de transport
 - Viteza
 - Masuri sanitar-veterinare
 - Sanatatea animalelor
 - Asigurarile de sanatate
- 62. Intr-o expertiza, determinarea calitatii presupune:**
- Stabilirea concordantei (disconcordantei) dintre calitatea unui produs si calitatea prescrisa si modul in care calitatea produsului corespunde cerintelor consumatorului.
 - Concordanta intre metoda de laborator folosita si rezultatul analizelor efectuate.
 - Numarul si data certificatelor sanitar-veterinare.
 - Evaluarea esantioanelor in functie de numarul de animale sacrificate
 - Toate documentele prezentate organelor in instanta
- 63. In ceea ce priveste determinarea calitatii unui produs agro-alimentar, expertiza face apel la:**
- Caracteristicile standardizate avand o valoare stiintifica ridicata
 - Solutiile de continuitate
 - Metodele fitosanitare
 - Degradarea alimentelor
 - Indicii de calitate
- 64. Calitatea reala a produselor agroalimentare, in expertiza se determina folosind:**
- Metodele organoleptice si de laborator
 - Tratamentele fitosanitare
 - Echipamentele enzimaticice
 - Tehnici agrospeciale
 - Alte caracteristici
- 65. In expertiza agroalimentara singurele metode oficiale in relatiile dintre parti in privinta stabilirii caracteristicilor de calitate se refera la:**
- Norme tehnice pentru care exista metode standardizate de determinare
 - Norme tehnice pentru care exista metode prestabilite
 - Caracteristici biologice
 - Deficiente de natura microbiologica
 - Standarde de firma
- 66. Cea care protejeaza populatia impotriva unor activitati comerciale ilicite este:**
- Legea nr. 12 din 1990
 - Legea nr. 45 din 2004
 - Legea nr. 20 din 2010
 - O.G. 2013/2011
 - H.G. 204/2000
- 67. Fabricarea si punerea in consum a produselor alimentare falsificate se pedepseste conform:**
- Codului penal, art. 207
 - H.G. 2007/2011
 - Legea nr. 12 din 2004
 - Codul penal, art. 20
 - H.G. 410/2001
- 68. Unde apar falsificari si substituiiri frauduloase cand proportia de material fainos se adauga in cantitati mari decat in normative sau cand o parte din carne este substituita cu slanina, osanza sau subproduse de abator cu pret mic?**
- La tocaturi

- b) La preparate de carne si soia
 - c) La semipreparate cu legume
 - d) La ciorbe
 - e) La diverse alimente
- 69. Adaugarea bicarbonatului de sodiu pentru a-i estompa mirosul se foloseste in falsificarea si reconditionarea:**
- a) Untului
 - b) Branzei
 - c) Smantanii
 - d) Produselor lactate acide
 - e) Urdei
- 70. Sarurile de cupru se folosesc pentru falsificarea:**
- a) Uleiului de masline
 - b) Uleiului de floarea soarelui
 - c) Uleiului de rapita
 - d) Ceaiului
 - e) Cafelei
- 71. Ce se poate falsifica prin diluare cu apa?**
- a) Laptele
 - b) Smantana
 - c) Zara
 - d) Untul
 - e) Mierea
- 72. Ce se poate falsifica prin adaugare de grasimi sau substante amidonoase?**
- a) Branzeturi
 - b) Lapte
 - c) Smantana
 - d) Ulei
 - e) Vin
- 73. Ce se poate falsifica prin adaugare de faina, albus de ou, gelatina?**
- a) Smantana
 - b) Lapte
 - c) Cacao
 - d) Branza
 - e) Ceai
- 74. Falsificarea prin adaos de apa, zaharoza, melasa, faina, glicerina se face la:**
- a) Miere
 - b) Paine
 - c) Lapte
 - d) Branza
 - e) Urda
- 75. Se considera falsificare in cazul descoperirii acestor produse agroalimentare unse cu diverse uleiuri pentru a le conferi o greutate hectolitrica mare, inalbirea cu acid sulfuric si pulbere de talc:**
- a) Cereale
 - b) Boabe de cafea
 - c) Ceai
 - d) Lapte
 - e) Branza
- 76. Din punct de vedere al acestei expertize, legislatia sanitar-veterinara din tara noastra se pronunta strict asupra gradului de sanatate a produselor, asupra obligativitatii controlului**

- cu rigurizate, a neadmiterii sau a limitarii la doze inofensive a prezentei lor in unele produse:**
- Expertiza in materie de contaminanti
 - Expertiza in materie de organisme modificate genetic
 - Expertiza in materie de radiatii ultraviolete
 - Expertiza in materie de substante radioactive
 - Expertiza in cadrul substantelor organoclorurate
- 77. Actioneaza prin ingestie, inhalatie sau au o actiune multipla, au putere ucigatoare si se prezinta sub forme de pulbere, granule, uleiuri:**
- Pesticide
 - Substante radioactive
 - Produce finite
 - Substante medicamentoase
 - Alimente
- 78. Fiind daunator organismului uman, s-a restrans aria de raspandire a acestui produs sau a fost complet inlaturat:**
- DDT
 - Mibazon
 - Antibiotic
 - Antihistaminic
 - Antidiareic
- 79. Carnea cu un continut redus din aceasta substanta constituie un deosebit pericol pentru consumatori, prin efectele toxice grave pe care le genereaza:**
- Miozina
 - Mioglobina
 - Dioxina
 - Cloramina
 - Fenilalanina
- 80. Se gasesc in ciuperci salbatice otravitoare, in samburii unor fructe si in cartofii incoltiti:**
- Contaminanti biologici de origine vegetala
 - Contaminanti chimici de origine animala
 - Organisme modificate genetic
 - Substante cancerigene
 - Substante halucinogene
- 81. Datorita prezentei Monilei candida, Oospora variabilis, Aspergillus flavus, glaucus si nivar care degradeaza glucidele si proteinele pana la compusi mai simplii cu miros urat si gust neplacut, acest produs fiind extrem de toxic trebuie scos din consum si distrus:**
- Cartofii incoltiti
 - Parazitii animalelor
 - In painea mucegaita
 - Balosirea vinului
 - Balonarea branzei
- 82. Aceste falsuri sunt in functie de marimea si forma granulelor de amidon si adaugarii unor substante straine din alte specii (in special cu materiale inerte):**
- Falsificarea cafelei
 - Falsificarea berii
 - Falsificarea fainii
 - Falsificarea piperului
 - Falsificarea mierii
- 83. Falsificarea prin adaos de apa, glucoza, surogatii diferitelor plante precum si zaharificarea prin acid sulfuric se regaseste la:**

- a) Falsificarea cafelei
 - b) Falsificarea berii
 - c) Falsificarea vinului
 - d) Falsificarea ceaiului
 - e) Falsificarea laptelui
- 84. Pentru a împiedica falsificarea untului cu margarina ca substante de identificare in componenta margarinei trebuie sa se regaseasca:**
- a) Amidon de cartofi 2% si putin ulei de masline
 - b) Amidon de orez si ulei de floarea soarelui
 - c) Amidon de grau si ulei de rapita
 - d) Zahar si putin lapte
 - e) Dextroza
- 85. Prezenta amidonului, dextrinei, cretei, sulfatilor se regaseste in situatia falsificarii:**
- a) Cerealelor
 - b) Zaharului
 - c) Laptelui
 - d) Branzeturilor
 - e) Uleiurilor
- 86. Prezenta adaosurilor minerale sau organice, substantelor toxice, colorantilor sau resturilor vegetale, prezenta mucegaiurilor sau ciupercilor parazite, insectelor se regaseste in situatia falsificarilor la:**
- a) Cereale
 - b) Condimente
 - c) Fructe
 - d) Legume
 - e) Lapte
- 87. Etichetarea frauduloasa sau contrafacerea produselor cu scopul de a vinde un produs ieftin drept unul mai scump cu obtinerea unor venituri necuvenite reprezinta:**
- a) Reguli de bune practici
 - b) Norme sanitar-veterinare
 - c) Falsificarea produselor
 - d) Consum neadecvat
 - e) Denaturarea biochimica
- 88. Denumirea standardelor, domeniul de aplicare, descrierea, compozitia, etichetarea si metoda de analiza se regasesc in:**
- a) Codex alimentarius
 - b) FAO
 - c) OMS
 - d) ISO
 - e) Norme interne
- 89. La expertizarea ciocolatei, PH-ul acesteia nu va depasii:**
- a) 4,7 – 5,5
 - b) 5,5 – 6,8
 - c) 6,8 – 7,5
 - d) 4,0 – 4,7
 - e) 7,5 – 8,0
- 90. Normele fizico-chimice de protectie sanitara prevad la ciocolata o umiditate maxima admisa de:**
- a) 1%
 - b) 2%
 - c) 3%

- d) 4%
 - e) 5%
- 91. Aciditatea inghetatei normale cu lapte este de:**
- a) 10°T
 - b) 15°T
 - c) 20°T
 - d) 24°T
 - e) 30°T
- 92. Aciditatea inghetatei cu fructe este de:**
- a) 20°T
 - b) 40°T
 - c) 60°T
 - d) 70°T
 - e) 80°T
- 93. Baururile racoritoare hipocalorice cu adaos de suc de fructe vor avea un continut in substanta uscata de maximum:**
- a) Un grad refractometric
 - b) Doua grade refractometrice
 - c) Trei grade refractometrice
 - d) Patru grade refractometrice
 - e) Cinci grade refractometrice
- 94. Pentru painea alba, nivelul maxim de aciditate (mlNaOH/1N/100g) admis este de:**
- a) 1,5
 - b) 2,5
 - c) 3,5
 - d) 4,5
 - e) 5,5
- 95. Pentru painea neagra, nivelul maxim de aciditate (mlNaOH/1N/100g) admis este de:**
- a) 3,5
 - b) 4,5
 - c) 5,5
 - d) 6,5
 - e) 7,5
- 96. Conform normelor fizico-chimice de protectie sanitara, la pastele fainoase nu se admite o umiditate mai mare de:**
- a) 5%
 - b) 7%
 - c) 10%
 - d) 13%
 - e) 15%
- 97. La zaharul de consum cristalizat, umiditatea maxima admisa este de:**
- a) 0,05%
 - b) 0,10%
 - c) 0,15%
 - d) 0,20%
 - e) 0,25%
- 98. Mierea de albine de flori va prezenta un continut maxim de zaharoza de:**
- a) 1%
 - b) 2%
 - c) 3%
 - d) 4%

e) 5%

99. Legumele deshidratate trebuie să aibă o umiditate maximă de:

a) 10%

b) 12%

c) 15%

d) 20%

e) 25%

100. Fructele deshidratate trebuie să prezinte o umiditate maximă de:

a) 10%

b) 15%

c) 20%

d) 25%

e) 30%