**糕点题目**

多选题：

1、糕点产品的类别包括：（A、B、C、D）

A：烘烤类糕点 B：油炸类糕点 C：蒸煮类糕点 D：熟粉类糕点

2:、糕点生产的基本流程包括：（A、B）

A：调粉 B：醒发 C：冷冻 D：腌糟

3、糕点出厂检验项包括：（A、B、C）

A：净含量 B：水分 C：微生物 D：黄曲霉毒素

4、各类别糕点生产必备的生产设备包括：（A、B、C、D）

A：调粉设备 B：成型设备 C：熟制设备（如烤箱类）D：包装设备

5、产品相关标准包括：（A、B）

A：《面包》QB/T1252-1991 B：《月饼馅料》SB10350-2002

C：GN10133-2005《水产调味品卫生标准》 D：SB/T10170-1993《腐乳》

单选题

1、糕点产品包括以（A）等为主要原料加工的食物

A：糖 B：鱼 C：添加剂 D：石头

2、烘烤类糕点中包括（B）

A：糟蛋类 B：酥层类 C：肉制品 D：水产调味类

3、油炸类糕点包括（C）

A：酿造类 B：调味品类 C：酥皮类 D：酒类

4、蒸煮类糕点包括：（D）

A：蜜饯类 B：凉果类 C：果脯类 D：蒸蛋糕类

5、熟粉类糕点包括：（A）

A：片糕类 B：焙炒咖啡豆 C：咖啡粉 D：油炸类坚果

6：糕点生产证有效期为：（B）

A：1个月 B：3年 C：20年 D：永久

7、糕点的类别编号为：（C）

A：0101 B：0201 C：2401 D：0301

8、以同规格、同班次的产品为抽样基数，抽样基数不得少于：（D）kg

A：0.25 B：2.5 C：250 D：25

9、以同规格、同班次的产品为抽样基数，随机抽样至少（A）kg（至少四个独立包装）

A：2 B：5 C：50 D：0.5

10、样品抽样完成应分成（B）份

A：5 B：2 C：50 D：0.5