1001冷冻饮品的试题

1. 单选题
2. 产品标签标注内容除符合（B）规定以外还应标明产品的类型。

A、GB 5410 B、GB7718 C 、GB7819 D、GB2478

2、 抽取冰淇淋、雪糕产品时，抽样单上应按（C）写明“清型”、“混合型”、“组合型”。

A、产品要求 B、产品标准 C、产品属性 D、产品包装

3、 下列是《冷冻饮品卫生标准》的是（A）

A、GB 2759.1-2003 B、GB 2749.1-2003 C、GB 2746.2-2003 D、GB 2758.3-2003

4、 冷冻饮品质量检验出厂项目有感官、（A）、菌落总数、大肠杆菌。

A、净含量 B、总糖 C、蛋白质 D、脂肪

5、 冷冻饮品生产许可证有效期为（C）年。

A、1 B、2 C、3 D、4

6、 在生产许可证上应当注明获证产品名称即冷冻饮品，并注明生产的（C）（冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰）。

A、产品名称 B、产品类型 C、产品品种 D、产品要求

7、 样品确认无误后，由审查组抽样人员与被抽查单位在抽样单上（ D ）。

A签字 B盖章 C 当场封存样品 D以上都是

8、 抽样样品加贴封条时，封条上应有（D）签名、抽样单位盖章及抽样日期。

A、检验人员 B、品控人员 C、品控经理 D、抽样人员

9、 在企业的成品库内随机抽取发证检验样品。所抽样品须为同一批次保质期内的产品，抽样基数不得少于（B）件（最小包装）。

A、100 B、200 C、300 D、400

10、 冷冻饮品必备的出厂检验设备以下不需要的是（A）

A、马弗炉 B、微生物培养箱 C、生物显微镜 D、灭菌锅

二、判断题

1. 冷冻饮品生产许可证有效期为2年，其产品类别编号为1001。（×）
2. 雪泥的生产基本流程无均质步骤。（ √ ）
3. 乳及乳制品必须符合GB 5410—1999《全脂乳粉、脱脂乳粉、全脂加糖乳粉和调味乳粉》的规定。（√）
4. 雪泥、食用冰、甜味冰的生产基本流程无均质、老化、凝冻三个步骤。冰棍的生产基本流程无均质步骤。（×）
5. 运输车辆应符合卫生要求。短途运输使用冷藏车，长途运输应使用机械制冷运输车。（√）
6. 如使用的原辅材料为实施生产许可证管理的产品，必须选用获得生产许可证企业生产的合格产品。（√）
7. 冷冻饮品质量检验项目中脂肪检验不适用于冰激淋、雪糕。（×）
8. 膨胀率仅适用于雪糕。（ × ）
9. 如果企业生产多种产品如冰淇淋、雪糕、雪泥、冰棍、食用冰、甜味冰，抽样时不用按上述排列顺序，抽取一种产品进行检验。（×）
10. 甜味剂、着色剂、增稠剂、乳化剂等食品添加剂必须选用GB2760—1996《食品添加剂使用卫生标准》中允许使用的品种，并应符合相应国家标准和行业标准的规定。（√）