1判断题

1. 实施食品生产许可证管理的糕点产品包括以粮、油、糖、蛋等为主要原料，添加适量辅料，并经调制、成型、熟制、包装等工序制成的食品 （√）

2其产品类别编号为：2401 （√）

3糕点出厂检验项目为 感官 水分 净含量 大肠杆菌 （√）

4 GB/T20977-2007可以用于糕点类检测标准 （√）

5点生产许可证有效期为4年 （X）

6.型式检验为半年一次 （√）

7用糕点进行再加工的生产企业必须具备冷加工车间 （√）

8糕点的关键控制点只有烘烤 （X）

9粽子类不属于糕点类细则 （X）

10月饼不属于糕点类细则 （X）

2选择题

1糕点生产许可证有效期为 年

A.1年 B.2年 C.3年 D.4年

2糕点类卫生标准为

A GB7099-2003 C GB19855-2005

B GB2762-2005 D SB/T10030-1992

3不属于糕点类的是

A花生酥 C 月饼

B沙琪玛 D 方便面

4糕点类的型式检验时间为

A一年一次 C一年三次

B一年两次 D一年四次

5下列属于蒸煮类糕点的是

A烘烤类 C发糕类

B酥皮类 D松脆类

6.一般不作为糕点类生产企业的熟制设备是

A蒸锅 C油炸锅

B微波炉 D烤炉

7.下列属于面包产品发证检验项目

A碱度 C馅料含量

B酸度 D总糖

8.糕点生产企业的冷加工车间要求有

A冷藏柜 C速冻柜

B冷冻柜 D速冻隧道

9.属于糕团类的食品

A发糕 C粽子

B元宵 D白果年糕

10.不属于蒸煮类糕点的是

A发糕类 C粽子

B松糕累 D月饼