1.Мясная продукция, которая в процессе изготовления подвергается копчению, не должна содержать бенз(а)пирена более:

0,001 мг/кг +

0,002 мг/кг

0,005 мг/кг

2.Кровь направляют в переработку (обработку) после убоя продуктивного животного не позднее чем через

1,5 часа

3 часа

2 часа +

3.Разделка туш (полутуш, четвертин, отрубов), их обвалка и жиловка осуществляются при температуре воздуха не выше

плюс 13°С.

плюс 12°С. +

плюс 10°С.

4.При обнаружении в процессе обвалки и жиловки мяса и субпродуктов патологических изменений, характерных для инфекционных и инвазионных болезней, продукты убоя

Утилизируют

Сжигают

помещают в изолированную камеру до получения результатов лабораторных исследований +

5.Неидентифицированные продукты убоя, находящиеся на производственном объекте, подлежат

Утилизации +

Обезвреживанию

Сжиганию

6.Подготовка кишечной оболочки производится в отдельном помещении или на отделенных перегородкой участках в помещениях по производству колбасных изделий с температурой воздуха не выше

плюс 1°С

плюс 5°С

плюс 12°С+

7.время от момента герметизации потребительской тары до начала тепловой обработки консервов не должно превышать

30 минут +

40 минут

20 минут

8.В процессе перевозки туши, полутуши и четвертины транспортируются в

Вертикальном подвешенном состоянии+

Горизонтальном подвешенном состоянии

В состоянии которое обеспечивает соприкосновение с поверхностью

9.Комплект документов на мясную продукцию, выпускаемую серийно должен храниться у заявителя в течение не менее

5 лет +

3 лет

7 лет

10.В процессе нутровки туш нож заменяют не реже

1 раза в 30 минут +

2 раз за 20 минут

1 раза за 60 минут

11.Полотно пилы, используемой в процессе распиловки туш, подвергают санитарной обработке не реже чем через

1 час работы+

1,5 часа работы

2 часа работы

12.При выявлении заболеваний продуктивных животных после убоя на тушу накладывается ветеринарный штамп, свидетельствующий о

способе ее обезвреживания или утилизации+

категории упитанности туши

дате выявления заболевания

13.Процесс производства продуктов убоя для детского питания проводится

в начале смены+

в конце смены

в середине смены

14.Нитрит натрия (нитрит калия) применяется только в виде нитритно-посолочных (посолочно-нитритных) смесей с массовой долей нитрита натрия (нитрита калия) не более

0,9 процента+

1 процента

0,7 процента

15.Не допускается применение одновременно

2 и более нитритно-посолочных смесей+

3 и более нитритно-посолочных смесей

5 и более нитритно-посолочных смесей