

**Շաքար, կակաո, շոկոլադե և հրուշակեղեն շաքարից
(թեսթավորման հարցաշար)**

N 1	Հարցեր 2	Պատասխաններ 3
1	Որ միկրոտոքսինն է որոշվում կակաո արտադրանքում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Աֆլատոքսին B1 2. Աֆլատոքսին M1 3. Չի որոշվում
2	Որ խմբին է դասվում սախարոզը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մոնոսախարիդների 2. Մալտոզայի 3. Դիսախարիդների
3	Շաքարի սերտիֆիկացման ժամանակ չեն ստուգվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Պեստիցիդները 2. Միկրոտոքսինները 3. Թունավոր տարրերը
4	Հրուշակեղենի մոնոչառման նորմատիվ փաստաթուղթն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. ԳՕՍՍ 27667-88 2. ԳՕՍՍ 26312.1-84 3. ԳՕՍՍ 5904-82
5	Շաքարավազի պահման պայմանները հախտելու դեպքում փոխվում են	<ol style="list-style-type: none"> 1. Քիմիական բաղադրությունը 2. Ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները 3. Զգայարանական ցուցանիշները
6	Որ օրվանից է հաշվվում մարմեկադի պիտանիության ժամկետը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Արտադրման 2. Մինչև արտադրելը 3. Արտադրելուց հետո
7	Որ ապրանքներին է դասվում կարամելը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ալրային հրուշակեղեն 2. Շաքարային հրուշակեղեն 3. Շոկոլադներ
8	Սերտիֆիկացման նպատակով կատարված փորձարկումների մանրէաբանական մեկ ցուցանիշի բացասական արդյունք ստանալու դեպքում կատարվում է	<ol style="list-style-type: none"> 1. Չի նախատեսված կրկնակի մոնոչառում և փորձարկում 2. Համարվում է վերջնական 3. Կրկնակի մոնոչառում և փորձարկում
9	Համաձայն ստանդարտի ինչպիսի պետք է լինի կակաո արտադրանքի արտաքին տեսքը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Հատիկավոր մանր 2. Հատիկավոր խոշոր 3. Փոշենման
10	Շոկոլադե է կոչվում այն արտադրանքը, որը ստացվում է	<ol style="list-style-type: none"> 1. Սրճի և կակաոյի փոշու խառնուրդից 2. Սրճի և շաքարի փոշու խառնուրդից 3. Կակաոյի և շաքարի փոշու խառնուրդից
11	Հալվա արտադրանքը հրուշակեղենի որ խմբին է պատկանում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Շաքարային հրուշակեղեն 2. Ալրային հրուշակեղեն 3. Շոկոլադներ
12	Կախված բաղադրությունից և շոկոլադային զանգվածամասի մշակման տեխնոլոգիայից ինչպիսի շոկոլադներ չեն լինում	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1 տեսակի 2. Հատուկ 3. Բարձր տեսակի
13	Ինչպիսի կարամելներ չեն լինում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Միջուկով 2. Իրիսանման 3. Հավելումներով
14	Ինչպիսին պետք է լինի շաքարավազի կազմվածքը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Պինդ համասեռ 2. Փխրուն 3. Սորուն

15	Ըստ անվտանգության ցուցանիշների մանրէների որ խումբը չի որոշվում կակաո արտադրանքի համապատասխանության հավաստման ժամանակ	<ol style="list-style-type: none"> 1. ԱԾԽՄ 2. Բորբոսասանկեր 3. Ստաֆիլակոկեր
16	Համապատասխանության հավաստման ժամանակ որ ցուցանիշն է բնորոշում շաքարավազի անվտանգությունը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Թունավոր տարրերի մակարդակը 2. Մանրէաբանությունը 3. Ֆիզիկաքիմիական ցուցանիշները
17	Ըստ անվտանգության ցուցանիշների մանրէների որ խումբն է որոշվում շոկոլադի արտադրանքի սերտիֆիկացման ժամանակ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կաթնաթթվային 2. Ստաֆիլակոկեր 3. Բորբոսասանկեր
18	Սերտիֆիկացման ժամանակ շոկոլադե արտադրանքում նշված թունավոր տարրերից որը չի ստուգվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կապար 2. Ցինկ 3. Մնդիկ
19	Սերտիֆիկացման ժամանակ կակաո արտադրանքում նշված թունավոր տարրերից որը չի ստուգվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մնդիկ 2. Կապար 3. Ցինկ
20	Շաքարի մեջ կադմիումի թույլատրելի նորմը սահմանվում է, մգ/կգ	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0.07 2. 0.06 3. 0.05
21	Շաքարում ցեզիում-137-ի թույլատրելի նորմը սահմանվում է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 150 Բկ/կգ 2. 170 Բկ/կգ 3. 140 Բկ/կգ
22	Շաքարի մեջ աղիքային ցուպիկի թույլատրելի նորմը	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0.01-0.02 2. 0.02-0.03 3. Չի թույլատրվում
23	Որն է դիետիկ շոկոլադի գաղցրացնող բաղադրիչը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ֆրուկտոզա 2. Շաքար 3. Համատեղ խառնուրդ
24	Միջուկով շոկոլադի միջուկի պարունակությունը չպետք է գերազանցի	<ol style="list-style-type: none"> 1. 20% 2. 50% 3. 80%
25	Որ օրվանից է հաշվվում շոկոլադի պիտանիության ժամկետը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Արտադրման 2. Գործարանից բաց թողման 3. Արտադրումից առաջ
26	Ինչը կարող է հումք չհանդիսանալ հալվա արտադրանքի համար	<ol style="list-style-type: none"> 1. Շոկոլադ 2. Գետնանուշ 3. Արևածաղիկ
27	Շաքարային ջնարակը ստանում են	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կակաո փոշուց 2. Շաքարային օջարակից 3. Շոկոլադի յուղից
28	Կարամելի արտադրանքի ԱՏԳ ԱԱ ծածկագիրն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1901 2. 1704 3. 0902
29	Շոկոլադի ԱՏԳ ԱԱ ծածկագիրն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 0901 2. 1806 3. 0205
30	Շոկոլադի համապատասխանության հավաստման ժամանակ որ ցուցանիշը չի ստուգվում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Խոնավությունը 2. Ռադիոնուկլիդները 3. Մանրէաբանությունը

31	Շաքարային հրուշակեղենի համապատասխանության սերտիֆիկատի գործողության ժամկետը համապատասխանության հավաստման 2 ս սխեմայի դեպքում սահմանվում է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 18 ամիս 2. 24 ամիս 3. 12 ամիս
32	Մարմելադի արտադրանքի բնորոշ արտաքին տեսքը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Սորուն 2. Հեղուկ 3. Դոնդողանման
33	Շոկոլադի հայրենիքն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ֆրանսիա 2. ՌԴ 3. Հայաստան
34	Շոկոլադե արտադրանքի մակնշման մեջ պարտադիր է նշել սննդային արժեքը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Այո 2. Ոչ 3. Ոչ բոլոր դեպքերում
35	ԸՈՐքան պետք է լինի շաքարի պարունակությունը կոնֆետների մեջ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ոչ պակաս 40% 2. Ոչ պակաս 60% 3. Ոչ պակաս 20%
36	Ինչպիսի կոնֆետներ չեն լինում	<ol style="list-style-type: none"> 1. Միջուկով 2. Հեղուկանման 3. Ջնարապատ
37	Կարամելի պատրաստման համար թույլատրվում է օգտագործել ինվերտ օշարակ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Ոչ 2. Այո 3. Միայն մեծահասակների օգտագործման համար
38	Իրիսի մեջ յուղի զանգվածային մասի թույլատրելի շեղումն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. +2% 2. +6% 3. +20%
39	Որ նորմատիվ փաստաթղթով է կատարվում իրիսի նմուշառումը	<ol style="list-style-type: none"> 1. ՍԿՆ 2-III-4.9-01-2003 2. ԳՕՍՍ 5904-82 3. Տեխնիկական կանոնակարգ
40	Հրուշակեղենի արտադրանքում որ բաղադրամասերն են նպաստում խմորասնկերի զարգացումը	<ol style="list-style-type: none"> 1. Շաքարը և յուղը 2. Շաքարը 3. Շաքարը և ձվի փոշին
41	Շոկոլադե արտադրանքում կակաո յուղը որ ջերմաստիճանից է սկսվում մասնակիորեն հալվել	<ol style="list-style-type: none"> 1. 25^oՆ-ից 2. 30^oՆ-ից 3. 20^oՆ-ից
42	Հրուշակեղենի արտադրանքները ինչպիսի հագեցվածություն ունեն վիտամինների հանդեպ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Աղքատ են վիտամիններով 2. Հարուստ են վիտամիններով 3. Բացակայում են վիտամինները
43	Պատրաստվում է արդյոք հրուշակեղենի արտադրանք, որը նախատեսված է մանկական սննդի մեջ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Այո 2. Ոչ 3. Միայն 5 տարեկանից բարձր երեխաների համար
44	Ինչը չի հանդիսանում որպես շաքարի արտադրանքի արտադրության հիմնական հումք	<ol style="list-style-type: none"> 1. Շաքարի ճակնդեղ 2. Մեղր 3. Շաքարեղեգ
45	Կաթնային կոնֆետները տարբերվում են պոմադային կոնֆետներից	<ol style="list-style-type: none"> 1. Կաթնամթերքի քանակությամբ 2. Շաքարի քանակից 3. Կակաոյի քանակից
46	Շոկոլադի ջնարակը, դա շոկոլադային զանգված է, որը պարունակում է կակաո, ոչ պակաս	<ol style="list-style-type: none"> 1. 33% 2. 6% 3. 15%

47	Արևածաղկի հալվային որ գույն է բնորոշ	<ol style="list-style-type: none"> 1. Մոխրագույն 2. Դեղին 3. Շագանակագույն
48	Որ նորմատիվ փաստաթղթով է կատարվում կոնֆետների նմուշառումը	<ol style="list-style-type: none"> 1. 5904-82 2. Կառավարության ոչոշում 3. ՍԿՆ 2-III-4.9-01-2003
49	Կակաո փոշու ԱՏԳ ԱԱ ծածկագիրն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1805 2. 2106 3. 1512 (ԱՊՅ ԱՏԳ ԱԱ)
50	Հալվա արտադրանքի ԱՏԳ ԱԱ ծածկագիրն է	<ol style="list-style-type: none"> 1. 1704 (ԱՊՅ ԱՏԳ ԱԱ) 2. 1806 3. 2009