

DOMANDE ADM/ASM - CONCORSO PUBBLICO PER ESAMI A COMPLESSIVI 460 POSTI PER L'ASSUNZIONE DI VARIE FIGURE PROFESSIONALI, II AREA F3, PRESSO L'AGENZIA DELLE DOGANE E DEI MONOPOLI - PROVA SCRITTA - BUSTA 3

-
- 1) **È denominato farina integrale di grano tenero:**
A il prodotto ottenuto dalla macinazione del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità
B il prodotto ottenuto dalla macinazione a pietra del grano tenero
C il prodotto ottenuto dalla macinazione e conseguente abburratamento del grano tenero liberato dalle sostanze estranee e dalle impurità
-
- 2) **È denominata pasta all'uovo:**
A la pasta ottenuta esclusivamente con farina di grano duro e l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g di uova per ogni chilogrammo di farina.
B la pasta ottenuta esclusivamente con farina di grano tenero e l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g di uova per ogni chilogrammo di farina
C la pasta ottenuta esclusivamente con semola e l'aggiunta di almeno 4 uova intere di gallina, corrispondenti ad almeno 200 g di uova per ogni chilogrammo di semola
-
- 3) **Durante la cottura per frittura la temperatura raggiunta dall'olio nella friggitrice deve essere:**
A minore del suo punto di fumo
B maggiore del suo punto di fumo
C uguale al suo punto di fumo
-
- 4) **Il scongelamento di ingredienti surgelati prima della preparazione e cottura di una pietanza deve essere effettuato:**
A a qualsiasi temperatura
B a temperatura di refrigerazione
C a temperatura ambiente
-
- 5) **Chi deve applicare il piano HACCP?**
A Solo gli esercizi commerciali che vendono alimenti al pubblico
B Solo le mense che distribuiscono pasti.
C Qualsiasi attività o azienda che prepara, trasforma, manipola, confeziona, trasporta, vende (compresa la somministrazione) prodotti alimentari.
-
- 6) **Quale tra i seguenti NON è un principio su cui si basa il sistema HACCP**
A Stabilire e applicare procedure di sorveglianza efficaci nei punti critici di controllo
B Identificare ogni pericolo da prevenire, eliminare o ridurre
C Identificare i rischi
-
- 7) **Quali di queste sostanze NON rientrano nell'elenco allergeni del Reg. UE 1169/11?**
A Il miele
B I cereali contenenti glutine
C Le noci e i prodotti a base di noci
-
- 8) **Quale tra queste farine possono essere utilizzate per la preparazione di alimenti destinati a soggetti celiaci?**
A Farina di riso
B Farina di grano tenero
C Farina di farro
-
- 9) **The meat cooking time has to guarantee the product core reaches at least the temperature of:**
A 90°C
B 60°C
C 75°C
-
- 10) **Foods for celiac MUSTN'T contain:**
A Fat
B Gluten
C Sugar

-
- 11) A seguito della conoscenza, nell'esercizio nelle proprie funzioni, di una notizia di reato quali attività può compiere di propria iniziativa il dipendente dell'ADM che riveste la qualifica di agente di PG.
-
- 12) Natura giuridica, fini istituzionali e principali attività dell'Agenzia delle Dogane e dei Monopoli.