

PROVA SCRITTA A

- 1) Qual è la temperatura di mantenimento a caldo dei cibi cotti in un carrello termico?
  - a) 20° C
  - b) 65 ° C
  - c) 200 °C
  
- 2) Cosa sono i MOCA per il **Regolamento (CE) n. 1935/2004** ?
  - a) Materiali ed oggetti a contatti con gli alimenti.
  - b) Le miscele di filtri che servono a fare il caffè
  - c) L'acronimo di mocaccino
  
- 3) Quale dei seguenti alimenti non è un allergene per il Reg. UE 1169/2011:
  - a) Senape e prodotti a base di senape
  - b) lupini e prodotti a base di lupini
  - c) arance ed agrumi
  
- 4) Quale tra i seguenti comportamenti favorisce lo sviluppo dei germi
  - a) Consumare i cibi subito dopo la cottura
  - b) Riscaldare i cibi ad alte temperature
  - c) Lasciare i cibi a temperatura ambiente

