Задание 1.11

 Описать порядок отбора проб из партии: 180 столитровых бочек растительного масла.

Задание 2.11

При определении плотности молока пикнометрическим методом получены промежуточные результаты: масса гири, уравновешивающей пикнометр, – 2,0 кг; масса гири уравновешивающей пикнометр с водой, – 2,05 кг; масса гири, уравновешивающей пикнометр с молоком, – 2,0515 кг; плотность воды при 200С – 998,2 кг/м3; плотность воздуха при 200С – 1,2 кг/м3. Вычислить действительную плотность молока в кг/м3.

Задание 3.11

В результате проведения экспертизы качества полукопченой колбасы (ГОСТ 16351-86) установлено: внешний вид – батоны без пятен, слипов, с чистой сухой поверхностью; консистенция упругая; вид на разрезе – кусочки грудинки 4…6 мм; запах и вкус – свойственные данному виду продукта с ароматом пряностей и чеснока; форма, размер и вязка – батоны в виде колец с внутренним диаметром 15…20 см; массовая доля влаги – 40%; массовая доля поваренной соли – 4%; массовая доля нитрита – 0,00006%. Составить экспертное заключение о качестве колбасы.