

ESAME DI STATO PER L'ABILITAZIONE ALL'ESERCIZIO DELLA PROFESSIONE DI TECNOLOGO ALIMENTARE

PRIMA SESSIONE ANNO 2011

PRIMA PROVA SCRITTA

Tema n. 1:

Prendendo spunto da casi di allerta alimentare, il candidato illustri la legislazione vigente in materia e discuta criticamente le modalità con le quali risalire alle cause del fenomeno e le procedure per la gestione dell'emergenza.

Tema n. 2:

Il candidato illustri natura e impieghi degli additivi e coadiuvanti alimentari ed esemplifichi per gli uni e per gli altri, funzioni, modalità e dosi dell'impiego, nell'ambito di una tipologia di prodotti alimentari a sua scelta.

Tema n. 3:

Il candidato scelga un prodotto alimentare territoriale (DOP, IGP, PAT), chiarisca il significato della tipologia di denominazione scelta, descriva il processo produttivo e illustri i criteri che dovrebbero essere utilizzati per l'elaborazione del manuale volontario di qualità.

SECONDA PROVA SCRITTA

Tema n. 1:

Partendo dal dettato della Direttiva 2003/89/CE (Direttiva Allergeni e s.m.i.), si descriva il rischio allergeni. Nell'ambito di un'azienda che lavora anche prodotti a base di latte, il candidato discuta, quindi quali requisiti strutturali, procedure operative e controlli adotterebbe per poter dichiarare uno specifico prodotto privo di allergene lattosio.

Tema n. 2:

Il candidato descriva, anche mediante la stesura di un dettagliato diagramma di flusso, la tecnologia di produzione di un prodotto dell'industria dolciaria, esegua l'analisi dei rischi e individui i punti critici di controllo e il monitoraggio con i relativi parametri analitici di riferimento, indichi la modalità per la validazione e la verifica dell'efficacia del sistema HACCP.

Tema n. 3:

Il candidato scelga uno dei certificati analitici messi a disposizione (vedi allegati), commenti criticamente i parametri, anche in riferimento alle metodiche analitiche adottate. Indichi infine quali di questi dati possono essere utilizzati per la redazione dell'etichetta da applicare al prodotto.

Descrizione dichiarata: [REDACTED] PUNTO 0 - 1 SACCHETTO - DATA ARRIVO CAMPIONE 22/03/2011, CAMPIONAMENTO
 ESEGUITO DA: COMMITTENTE, TRASPORTO EFFETTUATO DA [REDACTED]
 Stato all'arrivo in Laboratorio: temperatura <= -15 °C

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC. %	UNITA' DI MISURA	LO	LD	METODO	TECNICA ANALITICA	DATA FINE ANALISI
[REDACTED]									
Valore energetico (kcal)	427			kcal/100g			07(S50) 2007 Rev. 11 + 07(S56) 2006 Rev.6 + 07(S51) 2007 Rev.8 + 07(S52) 2007 Rev.10 + 07(S53) 2007 Rev.9 + 07(S54) Rev.9 2007 + 07(S55) 2007 Rev.9		23/03/2011
Valore energetico (kJ)	1.769			kJ/100g			07(S50) 2007 Rev. 11 + 07(S56) 2006 Rev.6 + 07(S51) 2007 Rev.8 + 07(S52) 2007 Rev.10 + 07(S53) 2007 Rev.9 + 07(S54) Rev.9 2007 + 07(S55) 2007 Rev.9		23/03/2011
Proteine (N x 6,25)	26,2	± 0,6		g/100 g	0,1		07(S51) Rev.8 2007		05/04/2011
Grassi	34,9	± 1,0		g/100 g	0,1		07(S55) Rev.9 2007		06/04/2011
Carboidrati (p.d. a 100)	1,9			g/100 g	1		07(S56) Rev.6 2006		23/03/2011
Contenuto in acqua	32,9	± 0,8		g/100 g	0,1		07(S49) Rev.8 2007		05/04/2011
Ceneri	4,08	± 0,04		g/100 g	0,05		07(S48) Rev.9 2010		24/03/2011
[REDACTED]									
Cloruri come NaCl	1,76	± 0,08		g/100 g	0,05		07(S76) Rev.0 2003		01/04/2011
Azoto solubile come N	1,46			g/100 g			* I B2		31/03/2011

FINE RAPPORTO DI PROVA

- File con Firma Digitale autorizzata dall'Ordine dei Chimici: 11C10821-It-0-DigitalSignature.pdf

Descrizione dichiarata: NOCCIOLE PIEMONTE_FORNO KING - 1 SACCHETTO - DATA ARRIVO CAMPIONE 25/05/2011,
 CAMPIONAMENTO ESEGUITO DA: COMMITTENTE, TRASPORTO EFFETTUATO DA: [REDACTED]
 Stato all'arrivo in Laboratorio: temperatura ambiente

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC. %	UNITA' DI MISURA	LQ	LD	METODO	TECNICA ANALITICA	DATA FINE ANALISI
[REDACTED]									
Valore energetico (kcal)	354			kcal/100g			07(S50) 2007 Rev. 11 + 07(S56) 2006 Rev.6 + 07(S51) 2007 Rev.8 + 07(S52) 2007 Rev.10 + 07(S53) 2007 Rev.9 + 07(S54) Rev.9 2007 + 07(S55) 2007 Rev.9		27/05/2011
Valore energetico (kJ)	1.459			kJ/100g			07(S50) 2007 Rev. 11 + 07(S56) 2006 Rev.6 + 07(S51) 2007 Rev.8 + 07(S52) 2007 Rev.10 + 07(S53) 2007 Rev.9 + 07(S54) Rev.9 2007 + 07(S55) 2007 Rev.9		27/05/2011
Proteine (N x 6,25)	8,4	± 0,4		g/100 g	0,5		07(S174) 2010 Rev.0		01/06/2011
Grassi	16,4	± 1,1		g/100 g			07(S52) Rev.10 2007		06/06/2011
Carboidrati (p.d. a 100)	18,2			g/100 g	1		07(S56) Rev.6 2006		27/05/2011
Fibre Alimentari	50,0	± 1,5		g/100 g			07(S50) Rev.11 2007		06/06/2011
Contenuto in acqua	4,7	± 0,6		g/100 g			07(S49) Rev.8 2007		07/06/2011
Ceneri	2,31	± 0,14		g/100 g	0,05		07(S48) Rev.9 2010		27/05/2011
[REDACTED]									
Fibra Alimentare Insolubile	44,1	± 1,3		g/100 g			07(S50) Rev.11 2007		06/06/2011
Fibra Alimentare solubile	4,1	± 0,6		g/100 g			07(S50) Rev.11 2007		06/06/2011
[REDACTED]									
Acidi Grassi Saturi	1,47	± 0,07		g/100 g	0,05		07(S46) rev9 2004		22/06/2011
Acidi Grassi Monoinsaturi	11,91	± 0,49		g/100 g	0,05		07(S46) rev9 2004		22/06/2011

Segue...

DESCRIZIONE ANALISI	RISULTATO	U	REC. %	UNITA' DI MISURA	LQ	LD	METODO	TECNICA ANALITICA	DATA FINE ANALISI
Acidi Grassi Polinsaturi	2,31	± 0,10		g/100 g	0,05		07(S46) rev9 2004		22/06/2011

* FINE RAPPORTO DI PROVA

- File con Firma Digitale autorizzata dall'Ordine dei Chimici: 11E12641-It-0-DigitalSignature.pdf

PAG 2 di 2