

## Вопросы, решаемые экспертизой пищевых продуктов



- 1) соответствует ли продукт требованиям ГОСТа?
- 2) соответствует ли мед требованиям ГОСТа?
- 3) какова степень чистоты в молоке?
- 4) какое содержание сорбиновой кислоты в икре?
- 5) имеется ли зараженность муки вредителями?
- 6) является ли вином представленная жидкость?
- 7) превышает ли содержание токсичных элементов в таком-то продукте?
- 8) установление характера бактериальной загрязненности и состава микрофлоры
- 9) выяснение эпидемиологических данных, возможности передачи возбудителей инфекционных заболеваний
- 10) выяснение условий хранения продукта, обусловивших изменение его свойств
- 11) установление условий реализации продукта или уничтожения его в зависимости от характера выявленных свойств
- 12) и др.