

Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

1.- La directiva base del RD 1054/2003 fue:

- a) LA Directiva 75/118/CEE
- b) la Directiva 2001/114/CE
- c) la directiva 93/43/CE
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

2.- La Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana

- a) no se aplicará a las leches en polvo destinadas a los niños menores de 12 meses, que se regirán por lo dispuesto en la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación, aprobada por el Real Decreto 72/1998, de 23 de enero.
- b) se aplicará a las leches en polvo destinadas a los niños menores de 12 meses, que además se regirán por lo dispuesto en la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación, aprobada por el Real Decreto 72/1998, de 23 de enero.
- c) no se aplicará a las leches en polvo destinadas a los niños menores de 12 meses, que se regirán por lo dispuesto en la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación, aprobada por el Real Decreto 1272/1998, de 23 de enero.
- d) se aplicará a las leches en polvo destinadas a los niños menores de 12 meses, que se regirán por lo dispuesto en la Reglamentación técnico-sanitaria específica de los preparados para lactantes y preparados de continuación, aprobada por el Real Decreto 1272/1998, de 23 de enero.

3) El producto líquido, con o sin adición de azúcar, obtenido directamente por eliminación parcial del agua de la leche, de la leche desnatada o parcialmente desnatada o de una mezcla de dichos productos, al que puede habersele añadido nata, leche totalmente deshidratada o ambos productos....se denomina

- a) Leche en polvo
- b) leche totalmente deshidratada
- c) leche parcialmente deshidratada
- d) leche concentrada

4) La cantidad de leche totalmente deshidratada adicionada no debe superar, en las leches parcialmente deshidratadas:

- a) el 5 % del extracto seco total procedente de la leche
- b) el 15 % del extracto seco total procedente de la leche
- c) el 25 % del extracto seco total procedente de la leche
- d) el 35 % del extracto seco total procedente de la leche

5) No se menciona para nada en el RD 1054/2003

- a) leche concentrada
- b) leche evaporada
- c) leche parcialmente deshidratada
- d) leche condensada

6.- La Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso, al menos, un 7,5 % de materia grasa y, al menos, un 25 % de extracto seco total procedente de la leche; se denomina:

- a) Leche evaporada rica en materia grasa.
- b) leche evaporada
- c) Leche evaporada parcialmente desnatada.
- d) Leche evaporada desnatada

7.- Señala la respuesta correcta:

- a) La leche parcialmente deshidratada podrá ser de dos tipos, leche evaporada y leche condensada.
- b) La leche parcialmente deshidratada podrá ser de dos tipos, leche evaporada y leche en polvo
- c) La leche parcialmente deshidratada podrá ser de dos tipos, leche desnatada y leche condensada.
- d) Todas las respuestas anteriores son correctas

8.- La leche parcialmente deshidratada que contiene en peso, al menos, un 15 % de materia grasa y no menos de un 26,5 % de extracto seco total procedente de la leche; se denomina:

- a) Leche evaporada rica en materia grasa.
- b) leche evaporada
- c) Leche evaporada parcialmente desnatada.
- d) Leche evaporada desnatada

Real Decreto 1054/2003, de 1 de agosto, por el que se aprueba la Norma de calidad para determinados tipos de leche conservada parcial o totalmente deshidratada destinados a la alimentación humana.

9.- Leche parcialmente deshidratada que contiene en peso entre un 4 y 4,5 % de materia grasa y, al menos, un 24 % de extracto seco total procedente de la leche; se denomina:

- a) Leche evaporada rica en materia grasa.
- b) leche evaporada semidesnatada
- c) Leche evaporada parcialmente desnatada.
- d) Leche evaporada desnatada

10.- Entre los tipos de leche condensada que considera el RD 1054/2003 están (señala la incorrecta):

- a) Condensada azucarada, Condensada semidesnatada y Condensada desnatada
- b) condensada; condensada parcialmente desnatada; condensada semidesnatada
- c) condensada parcialmente desnatada; condensada semidesnatada; condensada desnatada.
- d) La b y c son correctas

11.- En la leche totalmente deshidratada, el contenido en agua es igual o inferior a un

- a) 5 % masa del producto final.
- b) 5 % en volumen del producto final.
- c) 5 % en peso del producto final.
- d) 5 % en proporción del producto final.

12.- En relación a los tipos de leche totalmente deshidratada (señala la respuesta incorrecta):

- a) Leche en polvo rica en materia grasa. Leche deshidratada que contiene en peso, al menos, un 42 % de materia grasa.
- b) Leche en polvo. Leche deshidratada que contiene en peso, al menos, un 26 % y menos de un 42 % de materia grasa.
- c) Leche en polvo parcialmente desnatada. Leche deshidratada con un contenido de materia grasa superior a un 1,5 % e inferior a un 26 % en peso.
- d) Leche desnatada en polvo. Leche deshidratada con un contenido de materia grasa comprendido entre un 10 y un 16 %.

13.- La Leche desnatada en polvo e leche deshidratada que contiene en peso, como máximo,

- a) 0,15 % de materia grasa
- b) 1,5 % de materia grasa.
- c) 5 % de materia grasa
- d) 0,5 % de materia grasa

14.- Para la fabricación de leche condensada, leche condensada parcialmente desnatada, leche condensada semidesnatada y leche condensada desnatada, se autoriza el tratamiento por medio de la lactosa en cantidad adicional no superior a:

- a) un 0,03 % en peso del producto final.
- b) un 0,033 % en peso del producto final.
- c) un 0,003 % en peso del producto final.
- d) todas las respuestas anteriores son correctas

15.- Sin perjuicio de lo dispuesto en el Real Decreto 1679/1994, de 22 de julio, por el que se establecen las condiciones sanitarias aplicables a la producción y comercialización de leche cruda, leche tratada térmicamente y productos lácteos, la conservación de los productos que se citan en este RD se obtendrán por los siguientes procedimientos (señala la incorrecta)

- a) Tratamiento térmico (esterilización, UHT, etc.), en el caso de los distintos tipos de leche evaporada.
- b) Adición de sacarosa, en el caso de los distintos tipos de leche condensada.
- c) Deshidratación, en el caso de los distintos tipos de leche en polvo.
- d) Termización, para todos los casos

16.- Respecto al etiquetado de los productos citado en el RD 1054/2003.

- a) El etiquetado deberá mencionar el porcentaje de materia grasa de la leche expresado porcentaje del total con respecto al producto elaborado, salvo en el caso de los productos definidos como leche evaporada desnatada, leche condensada desnatada y leche desnatada en polvo.
- b) El etiquetado deberá mencionar el porcentaje de materia grasa de la leche expresado en peso con respecto al producto elaborado, salvo en el caso de los productos definidos como leche evaporada desnatada, leche condensada desnatada y leche desnatada en polvo.
- c) El etiquetado deberá mencionar el volumen de materia grasa de la leche expresado en peso con respecto al producto elaborado, salvo en el caso de los productos definidos como leche evaporada desnatada, leche condensada desnatada y leche desnatada en polvo.
- d) El etiquetado deberá mencionar el porcentaje de lactosa final de la leche expresado en peso con respecto al producto elaborado, salvo en el caso de los productos definidos como leche evaporada desnatada, leche condensada desnatada y leche desnatada en polvo.

17.- Respecto al etiquetado de los productos citado en el RD 1054/2003.

- a) El etiquetado igualmente deberá mencionar el porcentaje de extracto seco total procedente de la leche en el caso de los productos definidos como leche parcialmente deshidratada.
- b) El etiquetado igualmente deberá mencionar el porcentaje de extracto seco añadido procedente de la leche en el caso de los productos definidos como leche parcialmente deshidratada.
- c) El etiquetado igualmente deberá mencionar el porcentaje de extracto seco magro procedente de la leche en el caso de los productos definidos como leche parcialmente deshidratada.
- d) El etiquetado igualmente deberá mencionar el porcentaje de extracto total magro procedente de la leche en el caso de los productos definidos como leche parcialmente deshidratada.

18.- Respecto al etiquetado de los productos citado en el RD 1054/2003.

- a) El etiquetado en el caso de los productos definidos como leche totalmente deshidratada o tiene porqué deberá mencionar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución y el contenido de materia grasa del producto diluido o reconstituido.
- b) El etiquetado en el caso de los productos definidos como leche totalmente deshidratada deberá mencionar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución y el contenido de materia grasa del producto diluido o reconstituido.
- c) El etiquetado en el caso de los productos definidos como leche totalmente deshidratada debiera mencionar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución y el contenido de materia grasa del producto diluido o reconstituido.
- d) El etiquetado en el caso de los productos definidos como leche totalmente deshidratada podría mencionar las recomendaciones sobre el modo de dilución o de reconstitución y el contenido de materia grasa del producto diluido o reconstituido.

19.- El etiquetado de los productos definidos como leche totalmente deshidratada especificará que se trata de un producto

- a) *no recomendado para lactantes menores de 12 meses.*
- b) recomendado para regímenes dietéticos
- c) recomendado para biberones
- d) no recomendado para niños menores de 12 meses