

Parole chiave per le domande integrative

Posizione d'esame 2 / Produzione di derrate alimentari

IMPORTANTE!

Le domande integrative devono sempre riferirsi al lavoro concreto o all'impianto su cui sta lavorando il candidato in quel momento.

Sotto-pos.		
2.1	Formatura di un articolo massivo con aggiunta	
	Vedi punto 2.2	Vedi punto 2.2
2.2	Formatura di un articolo ripieno	
	Variazioni, possibilità di correzione Tavolo di battitura Dichiarazione Velocità di formatura Materiale delle forme Manutenzione delle forme Temperatura delle forme Tipo di forme Controlli di velocità Lucente / rotto Incrinature capillari Igiene Impianti a catena Contrazione Curva di cristallizzazione Ottico Verifica del metal detector (calibrazione, controlli di funzionalità) Parte percentuale degli additivi Parametri degli additivi Ripartizione Temperatura degli additivi	Calore dei cristalli Temperatura del tunnel di raffreddamento Grasso alimentare / oli minerali Prestazione Impianto a forme mobili Arresto d'emergenza Pianificazione (programma) Colata a punto Sicurezza Curva di temperatura Procedura di temperaggio Manutenzione Pre-cristallizzazione Colata a lingua / colaggio in linea di produzione Additivi

Parole chiave per le domande integrative

Posizione d'esame 2 / Produzione di derrate alimentari

IMPORTANTE!

Le domande integrative devono sempre riferirsi al lavoro concreto o all'impianto su cui sta lavorando il candidato in quel momento.

2.3	Preparazione del ripieno Forme pronte per il dressaggio (dressaggio e taglio) Controlli del peso (ripieno prodotto finito) Igiene Umidità tunnel di raffreddamento Temperatura tunnel di raffreddamento Prestazione Verifica del metal detector (calibrazione, controlli di funzionalità)	Arresto d'emergenza Procedura di plastificazione Sistemi di taglio Prescrizioni di sicurezza Procedura di temperaggio
2.4	Rivestimento pezzi formati Temperaggio Rivestimento Parte del ripieno nel cioccolato Velocità del nastro Decorazione (possibilità) Controlli sul prodotto finale Procedura di estrusione Controlli del peso (ripieno prodotti finiti) Igiene Verifica del metal detector (calibrazione, controlli di funzionalità)	Umidità del tunnel di raffreddamento Temperatura del tunnel di raffreddamento Prestazione Arresto d'emergenza Prescrizioni di sicurezza Curva di temperatura Procedura di temperaggio Spiegazione del punto di rugiada
2.5	Formatura di un articolo speciale Colaggio di corpi vuoti Tutte le parole chiave sono identiche ai punti 2.1 e 2.2, Limite di scorrimento Viscosità Produzione di confetti Temperature di polverizzazione Quantità polverizzate Varie tappe della procedura Colaggio in linea di produzione Formato Velocità Raffreddamento Verifica del metal detector (calibrazione, controlli di funzionalità) Taglio Temperatura	

Parole chiave per le domande integrative

Posizione d'esame 2 / Produzione di derrate alimentari

IMPORTANTE!

Le domande integrative devono sempre riferirsi al lavoro concreto o all'impianto su cui sta lavorando il candidato in quel momento.

2.6	Temperaggio manuale Tavolette con aggiunte (min. 10 %) Corpi vuoti (conigli o figure speciali) <u>no</u> mezza uova	
	Lucente / rotto Incrinature capillari Procedura di temperaggio manuale Contrazione	Forme del cristallo Curva di cristallizzazione Calore dei cristalli Pre-cristallizzazione