

VÉRIFICATION DES HUILES DE FRITURE

Modalités de contrôle : testeur d'huiles ou bandelettes



CONSEILS

- Ne pas chauffer à plus de 180°C, en cours de cuisson
- Enlever les débris carbonisés, après utilisation, filtrer l'huile et couvrir les bains
- Lors de remplacement du bain, nettoyer et désinfecter la cuve

DATES	FRITEUSE N°1				FRITEUSE N°2				FRITEUSE N°3			
	Contrôle de la qualité		Changement d'huile		Contrôle de la qualité		Changement d'huile		Contrôle de la qualité		Changement d'huile	
	Conforme	Non conforme	Oui	Non	Conforme	Non conforme	Oui	Non	Conforme	Non conforme	Oui	Non
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											
	<input type="checkbox"/>											

Contrôle visuel et olfactif : un bain de friture usé se reconnaît à plusieurs indices : brunissement de l'huile, changement d'odeur et de goût, huile plus visqueuse, apparition précoce de fumées et d'une mousse stable (un bain qui a moussé une fois est inutilisable).

Le nombre de fritures possibles dépend de la qualité de l'huile, du matériel utilisé (thermostat) et de la nature des denrées frites (veiller à séparer la friture des frites de celle des produits à enrobage). Tout bain non conforme doit être changé immédiatement

Collecte des huiles : la collecte des huiles usagées est une obligation pour tous les professionnels. Faites-les collecter par les experts METRO.