Olio di frittura

Il controllo dell'olio a ogni giorno di utilizzo, i cambi e il ritiro dell'esausto.

Azienda e sede _____ **Mese** _____ **Anno** _____

I valori raccomandati Temperatura: non oltre **180 °C** Composti polari: non oltre **25 g ogni 100 g** Mai rabboccare l'olio usato con olio fresco

Olio scuro, che fuma, fa schiuma o ha cattivo odore: si cambia. Filtralo dopo ogni utilizzo e tieni la friggitrice coperta quando è spenta. Fonte: Circ. Min. Sanità 11/1/1991, n. 1.

Giorno	**Friggitrice** numero o nome	**°C** impostati	**Come hai controllato l'olio**	**Esito**	**Note** Cosa hai fritto, perché l'hai cambiato	**Sigla**
			☐ A vista: colore, fumo, schiuma, odore ☐ Con il tester: composti polari _____ %	☐ Olio buono ☐ Filtrato ☐ Sostituito		
			☐ A vista: colore, fumo, schiuma, odore ☐ Con il tester: composti polari _____ %	☐ Olio buono ☐ Filtrato ☐ Sostituito		
			☐ A vista: colore, fumo, schiuma, odore ☐ Con il tester: composti polari _____ %	☐ Olio buono ☐ Filtrato ☐ Sostituito		
			☐ A vista: colore, fumo, schiuma, odore ☐ Con il tester: composti polari _____ %	☐ Olio buono ☐ Filtrato ☐ Sostituito		
			☐ A vista: colore, fumo, schiuma, odore ☐ Con il tester: composti polari _____ %	☐ Olio buono ☐ Filtrato ☐ Sostituito		
			☐ A vista: colore, fumo, schiuma, odore ☐ Con il tester: composti polari _____ %	☐ Olio buono ☐ Filtrato ☐ Sostituito		

Ritiro dell'olio esausto, da parte di una ditta autorizzata

Giorno	**Ditta che ritira**	**Quantità** litri o kg	**Formulario n.**	**Sigla**

Prospero
prospero.food

Su Prospero questa scheda la compili dal telefono in pochi secondi, firmata e datata: inquadra il QR per provarla.
Modello gratuito e generico: il tuo manuale di autocontrollo può richiedere campi diversi.