

## MONITORAMENTO DA QUALIDADE DO ÓLEO DE FRITURA

UNIDADE: \_\_\_\_\_

GERENTE: \_\_\_\_\_

MÊS/ ANO: \_\_\_\_\_

DATA	FRITADEIRA	PONTO DE ESPUMA		PONTO DE FUMAÇA		Tº	RESULTADO OIL TESTE OXIDAÇÃO	FILTRAGEM		AÇÃO
		SIM	NÃO	SIM	NÃO			SIM	NÃO	
1										
2										
3										
4										
5										
6										
7										
8										
9										
10										
11										
12										
13										
14										
15										
16										
17										
18										
19										
20										
21										
22										
23										
24										
25										
26										
27										
28										
29										
30										
31										

**OBS: Nunca misturar água com óleo ou gordura/ Manter o óleo ou gordura na Temperatura de 180°C**

**Filtrar o óleo diariamente antes de completar a fritadeira/ Realizar o teste do óleo ou gordura após o 3º. dia de uso**