

MONITORAMENTO DA QUALIDADE DO ÓLEO DE FRITURA

SPIT OF SPIT

UNIDADE: GER	RENTE:	MÊS/ ANO:
UNIDADE GEN	\LINIL.	VILO/ ANO.

DATA	FRITADEIRA	PONTO DE ESPUMA		PONTO DE FUMAÇA		T°	RESULTADO OIL TESTE	FILTRAGEM		AÇÃO
		SIM	NÃO	SIM	NÃO		OXIDAÇÃO	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 3°. dia de uso

Elaborado por: Lígia Silva Cunha	Data: 27/03/19	Revisão: 00	Página: 1 de 1	Dez/2011
	N°. F010/GQ	Arquivo: MONITORAMENTO DA QUALIDADE DO	O ÔLEO DE FRITURA NUTRIBEM	