Dokumentation Eigenkontrolle Frittierfett

Der Betreiber ist verpflichtet, das Fritteusenfett in regelmässigen Abständen auf Temperatur und Fettwechsel zu kontrollieren. Tägliches überprüfen des TPM-Wertes (Polare Anteile) mit einem Messgerät ist ein wichtiger Bestandteil der Qualitätssicherung. Dazu eignen sich Messgeräte von Mamito, Testo, Ebro …

Temperaturkontrolle *Empfehlung max. 170°C*	***TPM-Wert*** *EU max. 24%*	***Fettwechsel***	***Datum***	***Uhrzeit***	***Mitarbeiter***