

Checkliste Fritteuse

täglicher Check

Monat:

Verantwortungsbereich:



Polare Anteile: max 24%
(Messung täglich)



max. Fetttemperatur: 175°C
(Acrylamidgehalt sonst zu hoch)



in verdorbenem Fett frittierte LM sind
auch verdorben



Fett täglich filtern



empfohlene Betriebsdauer des
Frittierfettes: 20 Std.



Fettbehälter täglich säubern

Datum	Betriebs- dauer in Std	Temperatur (max. 175°C)	Sensorik Geruch/Farbe	Polare Anteile	Fettwechsel am	Fett gefiltert Behälter sauber	Unterschrift
				in %			
Bsp	5	✓	✓	12%	30. Jun	✓	Mustermann
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.							