HACCP maandlijst - Frituurpannen/Friteuse

Invullen:

Maand: ______________________________

Instructie:

*__Meettijd frituurolie__: bij aanvang werkdag in bedrijfswarme frituurpan.

*__kolom TPM__ geeft de olie kwaliteit in % weer. Te meten met een professionele oliemeter.

*__Olie gewisseld__? Registreren met (X) in de kolom Wissel / Nagevuld.

*__Olie bijgevuld__? Aantal liters vermelden in kolom Wissel / Nagevuld

*__Aanbevolen__ maximale frituurolie __temperatuur__: 175° C

*Deze maandreportage dient 2 jaar te worden bewaard.

Maand	Ingevuld door:	**Filters**	**Frituurpannen/Friteuse 1**				**Frituurpannen/Friteuse 2**				**Frituurpannen/Friteuse 3**				**Frituurpannen/Friteuse 4**			
Dag		VITO Filter wissel (X)	TPM (%)	Temp. (° C)	Wissel / Nagevuld	Filteren (X)	TPM (%)	Temp. (° C)	Wissel / Nagevuld	Filteren (X)	TPM (%)	Temp. (° C)	Wissel / Nagevuld	Filteren (X)	TPM (%)	Temp. (° C)	Wissel / Nagevuld	Filteren (X)