



Date	Friteuse	T° de l'huile Entre 160°C et 185°C	Nombre de bandes ayant viré du bleu au jaune					Interprétation du test	Nom du responsable
			1	2	3	4	5		



AGL > 2,5%

AGL > 2,0%

AGL > 1,5%

AGL > 1,0%

Pour réaliser correctement le test, plonger la bandelette à température de friture: 160° - 180°C.
 Il appartient à chaque professionnel de déterminer le niveau de rejet de l'huile qu'il utilise en fonction de la réglementation locale, etc...

Attention ces languettes **ne répondent pas à la réglementation française** car elles ne détectent pas les composés polaires mais uniquement les AGL (acides gras libres). Elles doivent être stockées au froid (-4°C à +4°C). **Se référer aux indications du fabricant.**
Octopus HACCP n'est pas responsable d'une mauvaise utilisation des tests ou d'une mauvaise interprétation des résultats.

Plus de papier à imprimer ni à stocker et vos relevés en quelques clics depuis votre smartphone ?
 C'est possible avec Octopus HACCP !

