



SUIVI DES HUILES DE FRITURE



Suite à de nombreuses utilisations, une huile de friture se dégrade et peut présenter des **effets néfastes** comme la formation de composés polaires potentiellement cancérigènes.

Le contrôle de l'huile de friture est donc indispensable.

Contrôle visuel

DATE	Qualité visuelle de l'huile			Actions correctives	
	BONNE	MOYENNE	À CHANGER	AUCUNE	CHANGEMENT DE L'HUILE

- Habituellement, l'huile se change tous les 10 à 15 bains de friture