Registro dell'olio di frittura

Nome dell'attività: _____

Sede (locale, veicolo): _____

Anno, mese: _____

Limite per il cambio (piano HACCP): _____

Scrivi in cima al foglio il limite per il cambio dell'olio previsto dal tuo piano HACCP. Quando friggi prodotti a base di patate, mantieni l'olio sotto i 175 °C (Regolamento (UE) 2017/2158). Se l'olio ha superato il limite, cambialo e annota cosa hai fatto.

Data	Friggitrice	Temperatura dell'olio °C	Esito del controllo (tester %, striscia, colore, odore)	OK (S/N)	Olio cambiato (S/N)	Controllato da (nome, firma)	Note

Modello gratuito: www.ezlinego.com/it/modelli-haccp. Più semplice sul telefono con l'app EZLineGo. Conserva le registrazioni per il tempo richiesto dal tuo piano HACCP e dalle norme in vigore.