Frittierfett-Protokoll

Betrieb: _____

Standort (Betriebsstätte, Fahrzeug): _____

Jahr, Monat: _____

Grenzwert Ölwechsel (HACCP-Konzept): _____

Trage oben den Grenzwert für den Ölwechsel aus deinem HACCP-Konzept ein. Beim Frittieren von Kartoffelprodukten muss das Fett unter 175 °C bleiben (Verordnung (EU) 2017/2158). Ist der Grenzwert erreicht, wechsle das Fett und notiere die Maßnahme.

Datum	Fritteuse	Fetttemperatur °C	Prüfergebnis (Messgerät %, Teststreifen, Farbe, Geruch)	i. O. (J/N)	Ölwechsel (J/N)	Geprüft von (Name, Unterschrift)	Bemerkung

Kostenlose Vorlage: www.ezlinego.com/de/haccp-vorlagen. Einfacher am Handy mit der EZLineGo-App. Bewahre die Protokolle so lange auf, wie es dein HACCP-Konzept und die Vorschriften in deinem Land verlangen.