

De Gouden Regels voor Frituren

12 succesvolle stappen



1. Zorg voor de juiste temperatuur! Kies de juiste temperatuur voor uw te frituren producten. Test het d.m.v. De VITO® Oiltester!



2. Frituur zo veel mogelijk droge producten. En schudt het paneer er zoveel mogelijk af!



3. Frituur geen productem die gezouten zijn of reeds gefrituurde en gezouten frites terug in de friteuse!



4. Vul de olie bij tot het juiste niveau. 7% bijvullen is het gemiddelde



5. Frituur zoveel mogelijk gescheiden per productsoort!



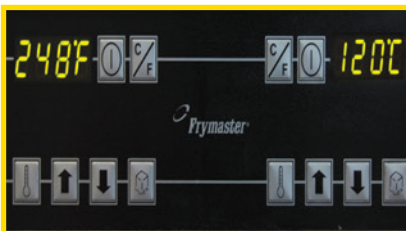
6. Vul de mandjes niet te vol!



7. Verwijder de grote stukken frites die achter gebleven zijn!



8. Nooit producten zouten boven de friteuse!



9. Als u de friteuse een paar uur niet gebruikt, verlaag de temperatuur tot 120 – 130° C!



10. Filter uw olie/vet aan het einde van de dag, dan vertraagt u het afbraakproces! (Gebruik het Vito Frituroliefilter voor het beste resultaat!)



11. Leg de deksel op de friteuse om oxidatie te voorkomen, bij het afsluiten van de dag!

Fryer report

Fryer No.: 1 2 3 4 5 6 7 8
 Month: 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12
 Year: 2014
 Responsible QS contact: _____

Measuring time: in the morning in heated fryer

Day	Time	TPM(%)	Temp C/F	Oil change X	Oil refilled L / S L	Oil filtered X
1	10:30	56.5	130	X		X
2						
3						
4						
5						
6						

12. Houdt de cijfers bij d.m.v. HACCP lijst en de momenten waarop u de olie/vet wisselt!!

Alles wat u nodig heeft voor uw frituurolie/vet management... De Vito product range helpt u te voldoen aan de HACCP eisen. Voor meer info ga naar wim@isocoolnv.com