







Checkliste Fritteuse					täglicher Check		
Monat:					Verantwortungsbereich:		
		Polare Anteile: max 24% (Messung täglich)					max. Fetttemperatur: 175°C (Acrylamidgehalt sonst zu hoch)
		in verdorbenem Fett frittierte LM sind auch verdorben					Fett täglich filtern
		empfohlene Betriebsdauer des Frittierfettes : 20 Std.					Fettbehälter täglich säubern
Datum	Betriebs- dauer in Std	Temperatur (max. 175°C)	Sensorik Geruch/ Farbe	Polare Anteile in %	Fettwechsel am	Fett gefiltert Behälter sauber	Unterschrift
Bsp	5	✓	✓	12%	30. Jun	✓	Mustermann
1.							
2.							
3.							
4.							
5.							
6.							
7.							
8.							
9.							
10.							
11.							
12.							
13.							
14.							
15.							
16.							
17.							
18.							
19.							
20.							
21.							
22.							
23.							
24.							
25.							
26.							
27.							
28.							
29.							
30.							
31.							