

Dokumentation Kontrolle Frittierfett
Deep-frying fat control documentation

Monat/Jahr: <i>Month / year:</i>

Tag Day	Temp. Fett <i>fat</i> (Max. 175°C)	Maßnahme bei Temperaturabweichung*	Geruch/Aussehen**		Fett ausgetauscht <i>Fat replaced</i>	Unterschrift <i>Signature</i>
			OK	nicht OK		
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.						

* *Corrective action if temperature exceeded* ** *Smell / appearance*