

KIZARTMALIK YAĞ KONTROL FORMU

FRYER OIL CONTROL RECORD

AMAÇ

Kullanılan kızartmalık yağların kontrolünün sağlanması ve uygulanan işlemlerin kayıt altına alınması amaçlanmaktadır.

TANIMLAR

Bu formda,

Fritöz Adı/Yeri: Ölçüm gerçekleştirilen yağın yerini tanımlar

Tarih: Ölçüm gerçekleştirilen tarih bilgisini

Saat: Ölçüm gerçekleştirilen saat bilgisini içerir

Yöntem: Yağa uygulanan işlemin, göz ile karar verilerek yapılan bir işlem olduğunu ve/veya cihaz kullanılarak yapılan ölçüm olduğunu belirtir.

Asit Sayısı: Yağın ölçümle belirlenmiş Asit sayısını belirtir

TPM % : Yağın ölçümle belirlenmiş TPM yüzdesini belirtir

Sıcaklık: Yağın ölçülen sıcaklığını belirtir

Açıklama/Düzeltilici faaliyet: Ölçümde karşılaşılan uygunsuzlukların açıklaması ve/veya bu uygunsuzlukları düzeltmek için yapılan faaliyetler

İmza: Ölçüm ve/veya kontrolleri yapan kişi(leri) ifade etmektedir

UYGULAMA

Kayıt formu üzerinde bulunan **Fritöz Adı/Yeri** satırına ölçümün yapıldığı yağın yerinin adı yazılır.

Kayıt formu üzerinde bulunan **Tarih** kolonuna, o günün tarihi; **Saat** kolonuna işlemin yapıldığı saat bilgisi yazılır.

Hemen yanındaki hücreye yağa uygulanan işlemin **Göz ile** karar verilerek ve/veya **Cihaz ile** ölçüm yapılarak uygulandığı işaretlenir.

Yağın cihazla belirlenmiş **Asit Sayısı**, ayrılmış bölmeye yazılır. Kızartmalık yağlarda Asit Sayısı 2,5'in altında olmalıdır.

TPM % bölümüne ölçülen toplam polar madde yüzdesi yazılır. Kızartmalık yağlarda toplam Polar Madde %25'in altında olmalıdır.

Yağın sıcaklık bilgisi ölçülerek **Sıcaklık** kolonuna işlenir.

Yağ kontrolünde karşılaşılan uygunsuzluk sebebiyle yağa uygulanan işlem (değişim, süzme vb) **Açıklama/Düzeltilici Faaliyet** alanına yazılır.

Ölçüm ve/veya kontrol işleminden sonra işlemlerinin takibini yapan kişi tarafından, işlemlerin yapılmış olduğu tarihe karşılık gelen **İmza** hücresi içerisine imza atılır ve kayıt işlemi tamamlanmış olur.

KIZARTMALIK YAĞ KONTROL FORMU

FRYER OIL CONTROL RECORD

ÖLÇÜM İÇİN GEREKLİ EKİPMANLAR

- 1- Bone
- 2- Eldiven
- 3- Dijital termometre (sıcaklık ölçer)
- 4- Asit Sayısı Ölçer Kit/Ekipman
- 5- Kızartmalık Yağ Ölçüm Cihazı

DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN NOKTALAR

- 1- Ölçümler sırasında yanmaya karşı tedbirli olunmalı, ürün buharından uzak durulmalı ve sıçramalara karşı dikkatli olunmalı.
- 2- Cihazların kullanım talimatları okunmalı, ölçüm öncesi personel cihaz kullanımı ile ilgili eğitilmeli.

SORUMLU

Aksi belirtilmediđi sürece Mutfak