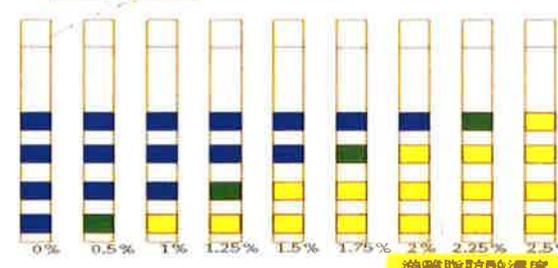


華梵大學學生餐廳 油脂品質檢測

3M油質老化試紙使用說明

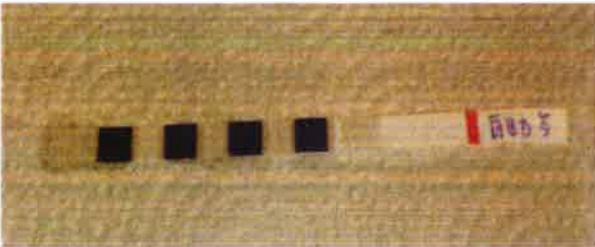
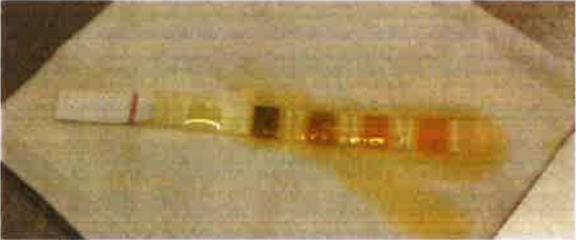
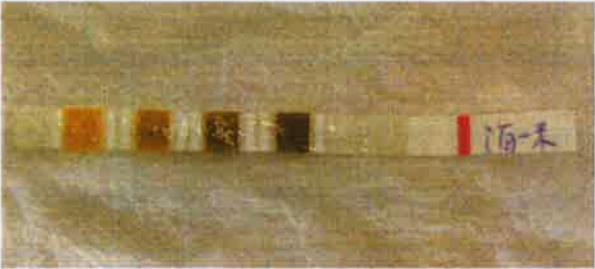
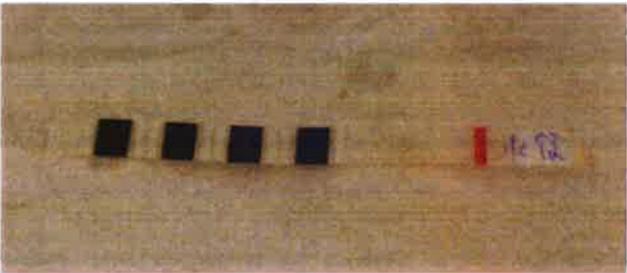
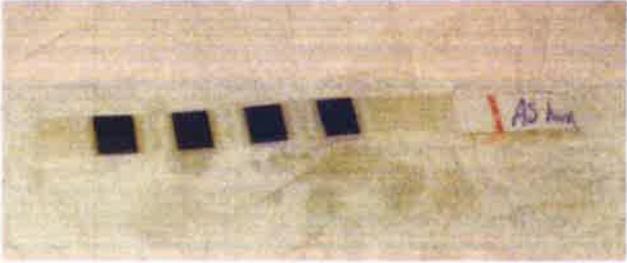
試紙使用方法	實際呈色判讀
<p>保存 冷藏庫內保存</p> <p>1.浸 將四個藍色區浸在油鍋內2~3秒</p> <p>2.等 自油中取出，等30秒使其呈色</p> <p>3.算 計算有多少區間由藍變黃</p> <p>4.去 超過一格變色時，更換炸油</p>	 <p>未呈色</p> <p>1個呈色區完全變黃色</p> <p>換油點</p> <p>1個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色</p> <p>2個呈色區完全變黃色</p> <p>2個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色</p> <p>3個呈色區完全變黃色</p>
 <p style="font-size: small;">游離脂肪酸濃度</p>	<p style="font-size: small; color: red;">注意：游離脂肪酸濃度×2=酸價</p>

頻率：每月

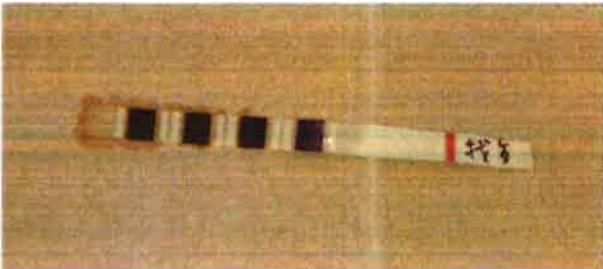
檢查日期：108年10月17日

櫃位名稱	抽查結果		不合格複查結果		備註
	合格	不合格	合格	不合格	
華梵自助餐	✓				
找餐店		✓	✓		108.10.24 複查
第一香滷味		✓	✓		108.10.24 複查
吳媽媽水餃	✓				
AS house	✓				

檢查人：張嘉真

No	櫃位名稱	試紙檢測照片	判定結果
1	華梵自助餐		合格
2	找餐店		不合格
3	第一香滷味		不合格
4	吳媽媽水餃		合格
5	AS house		合格

複查日期：108年10月24日

No	櫃位名稱	試紙檢測照片	判定結果
1.	找餐店		合格
2.	第一香滷味		合格