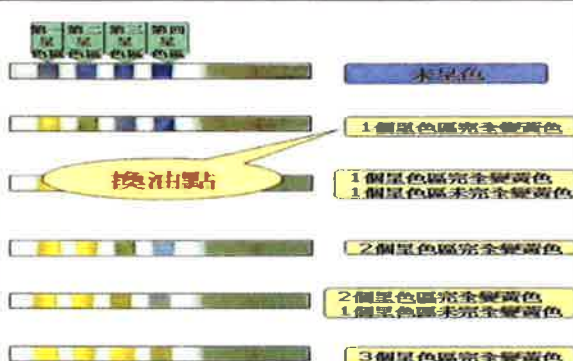
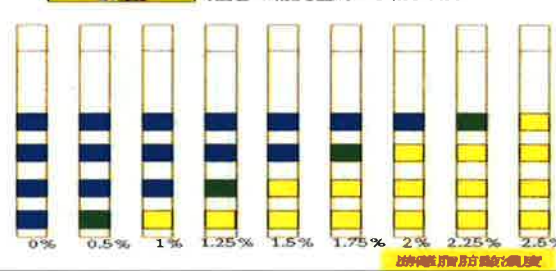


華梵大學學生餐廳 油脂品質檢測

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.丟 超過一格變色時，更換炸油</p>	 <p style="text-align: right;">未呈色</p> <p>1個呈色區完全變黃色</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>換油點</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>0% 0.5% 1% 1.25% 1.5% 1.75% 2% 2.25% 2.5%</p> <p style="text-align: center;">游離脂肪酸濃度</p>	<p>注意：游離脂肪酸濃度²=酸價</p>

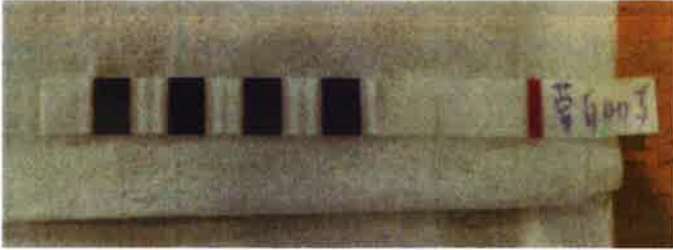


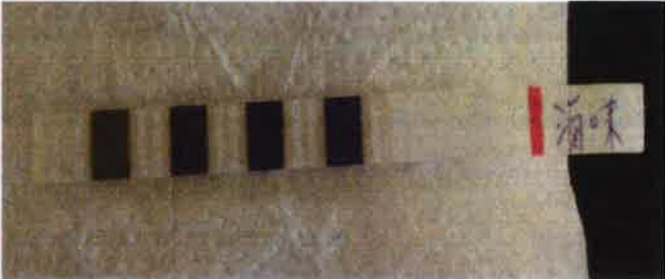

頻率：每月

檢查日期：108年04月22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	
華梵葷食自助餐	✓				
華梵素食	✓				
找餐店	✓				
第一香滷味	✓				
AS house		✓			

：

檢查人：

No	櫃位名稱	試紙檢測照片	判定結果
1	華梵葷食自助餐		合格
2	華梵素食		合格
3	找餐店		合格
4	第一香滷味		合格
5	AS house		不合格