

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 將四個藍色區域在油鍋內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: center;">換油點</p>
<p style="text-align: center;">0% 0.5% 1% 1.25% 1.5% 1.75% 2% 2.25% 2.5%</p>	<p>注意：游離脂肪酸濃度 × 2 = 酸價</p>


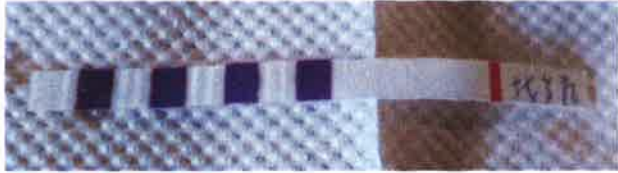


頻率：每月

檢查日期：109年11月16&19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	
寶媽自助餐	✓				
找餐店	✓				
第一香滷味 (滷當家)	✓				
Highland525	✓				

檢查人：張嘉真

抽查結果

No	櫃位名稱	試紙檢測照片	判定結果
1	寶媽自助餐		合格
2	找餐店		不合格
3	第一香滷味 (滷當家)		合格
4.	Highland525		合格