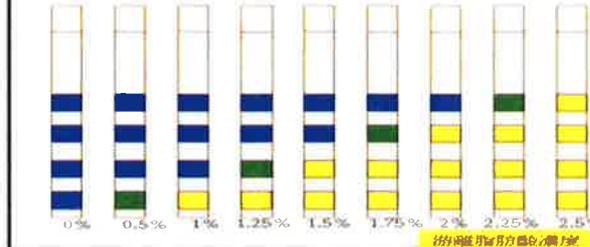


華梵大學學生餐廳 油脂品質檢測

3M油質老化試紙使用說明

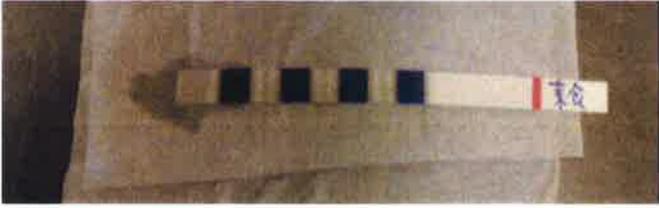
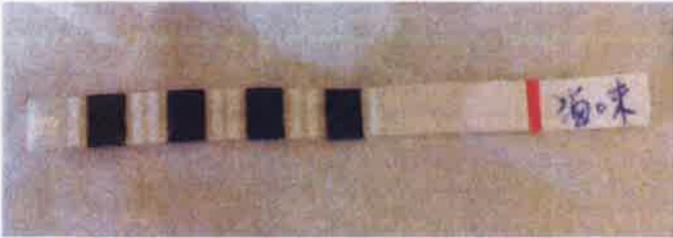
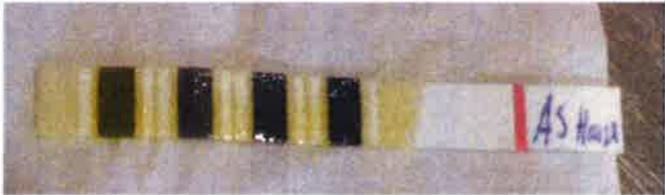
試紙使用方法	實際呈色判讀
<p>保存 冷藏庫內保存</p> <p>1. 浸 將四個藍色區域在油鍋內2-3秒</p> <p>2. 等 自油中取出，等30秒使其呈色</p> <p>3. 算 計算有多少區間由藍變黃</p> <p>4. 去 超過一格變色時，更換炸油</p>	 <p style="text-align: center; color: red;">換油點</p> <ul style="list-style-type: none">  未呈色  1個呈色區完全變黃色  1個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色  2個呈色區完全變黃色  2個呈色區完全變黃色 1個呈色區未完全變黃色  3個呈色區完全變黃色 <p style="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03月21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：張嘉立

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