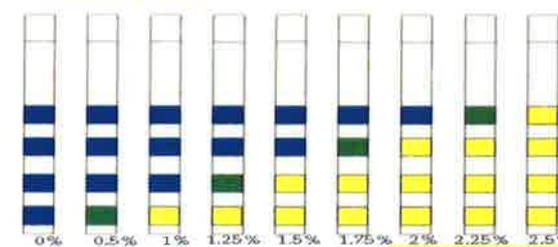


## 華梵大學學生餐廳 油脂品質檢測

### 3M油質老化試紙使用說明

試紙使用方法	實際呈色判讀
<p><b>保存</b> 冷藏庫內保存</p> <p><b>1.浸</b> 將四個藍色區浸在油鍋內2-3秒</p> <p><b>2.等</b> 自油中取出，等30秒使其呈色</p> <p><b>3.算</b> 計算有多少區間由藍變黃</p> <p><b>4.去</b> 超過一格變色時，更換炸油</p>	 <p style="text-align: center;"><b>本呈色</b></p> <p>1個星色區完全變黃色</p> <p><b>換油點</b> (Callout pointing to the transition point)</p> <p>1個星色區完全變黃色 1個星色區未完全變黃色</p> <p>2個星色區完全變黃色</p> <p>2個星色區完全變黃色 1個星色區未完全變黃色</p> <p>3個星色區完全變黃色</p> <p style="text-align: center;"><b>注意：游離脂肪酸濃度 × 2 = 酸價</b></p>
 <p style="text-align: center;">游離脂肪酸濃度</p>	

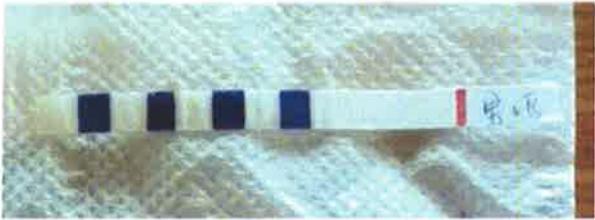
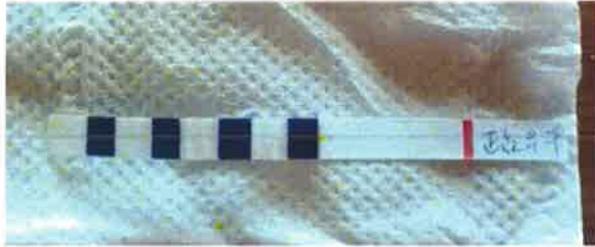
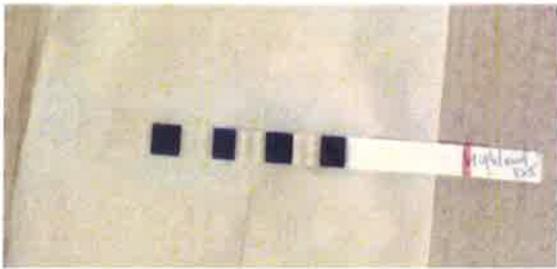
頻率：每月

檢查日期：112年02月16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	✓				
正紅早午餐店	✓				
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	正紅早午餐店		合格
3	Highland525		合格
4			