06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Contrôle des huiles de friture

La dégradation de l'huile produit des composés indésirables. Le suivi combine un contrôle visuel quotidien et une mesure régulière.



Le testeur mesure les composés polaires : au-delà de 25 %, le bain se remplace.

Seuil de référence : un bain dont la teneur en **composés polaires dépasse 25 %** doit être remplacé. La mesure se fait au testeur ou aux bandelettes. Le contrôle visuel — couleur foncée, fumée, mousse persistante, odeur âcre — impose un changement sans attendre la mesure.

Registre de suivi

Date	Friteuse	Contrôle visuel	Composés polaires %	Filtration	Changement de bain	Visa

Élimination. Les huiles usagées ne se jettent ni à l'évier ni aux ordures. Elles sont collectées par un prestataire agréé, qui remet un bordereau. Conservez ces bordereaux : ils font partie de votre dossier.

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.