

Frittieröl-Kontrolle (Temperatur & Ölzustand)

Betrieb: _____ Zeitraum: _____

Acrylamid-Minimierung (VO (EU) 2017/2158): Frittieren bei 170–175 °C. Öl wechseln bei dunkler Farbe, stechendem Geruch, Rauch oder Schaumbildung.

[illegible]

Erstellt mit **servio-gastro.de** — Digitales HACCP & Speisekarte

Hdz. = Handzeichen · am Tag der Messung eintragen · mind. 2 Jahre aufbewahren · keine Rechtsberatung · Stand 10/2026



Digital führen