



Controlo dos Óleos de Fritura

Ano: _____



Legenda:

(a): Resultados de acordo com os testes rápidos para controlo da qualidade dos óleos de fritura.

(*) - O óleo deverá ser rejeitado

Atenção: A Temperatura da fritadeira deve ser sempre: $\leq 180^{\circ}\text{C}$