

ИНСТРУКЦИЯ по применению индикатора экспресс-контроля наличия свободных жирных кислот во фритюрных жирах, одноразовый ИнХим® Фритюр-СЖК № 20.59.52-275.01 ИП

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Индикатор экспресс-контроля наличия свободных жирных кислот во фритюрных жирах, одноразовый ИнХим® Фритюр-СЖК (далее - индикатор), выпускаемый в соответствии с ТУ 20.59.52-275-11764404-2024, предназначен для экспресс-контроля свободных жирных кислот концентраций 0,7-1,0-1,5 % во фритюрном жире.

Содержание свободных жирных кислот не должно превышать 1 %.

В комплект поставки входят (шт.): индикатор - 200 или 300; инструкция по применению - 1; элемент сравнения - 2 (может быть нанесен на индивидуальную упаковку).

2. ПРИМЕНЕНИЕ

2.1. Входной контроль фритюрных жиров.

Вновь поступивший шортенинг нагревают до рабочей температуры. Достают из банки индикатор и, держа его за верхний белый конец, погружают в шортенинг таким образом, чтобы индикаторная зона скрылась в нем на 1-2 секунды. Индикатор извлекают и снимают излишки жира, проводя ребром индикатора о край емкости. Затем индикатор кладут на белую фильтровальную бумагу, бумажную или марлевую салфетку индикаторной зоной вверх и выдерживают 15-30 секунд (по секундомеру или часам с секундной стрелкой). Затем в течение 5 секунд сопоставляют цвет индикаторной зоны индикатора с цветовой шкалой элемента сравнения.

2.2. Контроль фритюрных жиров в процессе жарки продуктов.

Достают из банки индикатор и, держа его за верхний белый конец, погружают в шортенинг рабочей температуры таким образом, чтобы индикаторная зона скрылась в нем на 1-2 секунды. Индикатор извлекают и снимают излишки жира, проводя ребром индикатора о край емкости. Затем индикатор кладут на белую фильтровальную бумагу, бумажную или марлевую салфетку индикаторной зоной вверх и выдерживают 15-30 секунд (по секундомеру или часам с секундной стрелкой). Затем в течение 5 секунд сопоставляют цвет индикаторной зоны индикатора с цветовой шкалой элемента сравнения.

Фритюрный жир считается непригодным для дальнейшего использования, когда концентрация свободных жирных кислот в нем равно или выше 1 %.

3. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗМЕРЕНИЙ.

Концентрация свободных жирных кислот определяется соответствием цвета индикатора цвету на шкале элемента сравнения.

Рекомендуется определение проводить три раза. Результат считается достоверным, если совпали не менее двух определений.

Примечания:

1. Необходимо соблюдать указанное время выдержки индикаторов в растворе и на фильтровальной бумаге.

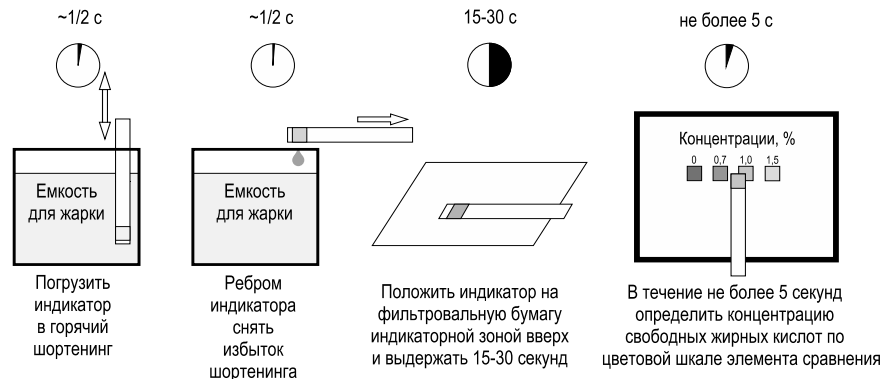
2. Использовать только для жира, нагретого до рабочей температуры 165-175 °С.

3. Сопоставление цвета индикатора с цветовой шкалой элемента сравнения следует проводить в условиях нормальной освещенности рабочего места при естественном (рассеянном солнечном свете) или искусственном освещении. Появление на индикаторе ореолов, не изображенных на элементе сравнения, считать несущественным.

4. Индикатор не предназначен для повторного использования.

5. Каждую емкость с шортенингом проверять новым индикатором.

Схема проведения экспресс-контроля



Внимание:

- не подвергать элемент сравнения воздействию прямого солнечного света;
- не допускается касаться индикаторной зоны голыми руками, потожировые загрязнения могут повлиять на результаты контроля.
- используйте прилагаемый элемент сравнения только для данной упаковки индикаторов;
- цветные шкалы разных партий индикаторов могут незначительно различаться;
- извлекайте из банки только необходимое для определения количество индикаторов, банку не держите открытой;
- после анализа индикатор следует убрать в холодильник;
- после извлечения индикатора из холодильника рекомендуется выдержать его при комнатной температуре 10-15 минут;
- индикатор следует использовать в течение 3-х месяцев после первого вскрытия банки.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Индикаторы не выделяют в окружающую среду токсичных веществ.

Индикаторы использованные, неиспользованные с истекшим сроком годности или с поврежденной упаковкой относятся к безопасным отходам, приближенным по составу к твердым бытовым отходам.

При работе с индикаторами специальных мер по защите природной среды от вредных воздействий не требуется.

При работе с горячим фритюрным жиром соблюдать требования безопасности в соответствии с действующими инструкциями по жарке изделий во фритюре в предприятиях общественного питания и контролю за качеством фритюрных жиров.

5. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Транспортирование индикатора может производиться любым видом закрытого транспорта, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта. Вид отправки - почтовой посылкой, автомашинами, контейнерами, при температуре от минус 15 °С до плюс 25 °С и влажности не более 80 % при плюс 25 °С.

Хранение индикатора необходимо осуществлять в упаковке производителя в отопляемых чистых сухих помещениях на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, не подвергая воздействию паров химических веществ, предохраняя от воздействия прямого солнечного света и механических воздействий при температуре от плюс 1 °С до плюс 15 °С и влажности не более 80 %.

При транспортировании и хранении не допускается попадание в упаковку влаги (дождь, снег, туман и т.д.).

Гарантийный срок годности - 18 месяцев с даты изготовления, указанной на упаковке.