

ИНСТРУКЦИЯ по применению полосок индикаторных экспресс-контроля продуктов вторичного окисления фритюрных жиров «Фритюр-ОКСИ» 154.407.12 ИП

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Процесс жарки во фритюре является потенциально опасным. В ходе технологической обработки жир находится в разогретом состоянии (160 °С и выше) в течение значительных временных интервалов и используется для приготовления достаточно больших объемов продукции. При этом в результате интенсивных гидrolитических и окислительных процессов происходят как физические, так и химические изменения фритюрных жиров (шортенинг).

В настоящее время процесс обработки продуктов во фритюре нормируется «Инструкцией по жарке изделий во фритюре в предприятиях общественного питания и контролю за качеством фритюрных жиров», согласованной ГСЭУ МЗ СССР 20.06.90 г., «Методическими указаниями по лабораторному контролю качества продукции общественного питания», утвержденными Минздравом СССР 23.10.1991 г., ГОСТом Р 30389-2013 «Услуги общественного питания. Предприятия общественного питания. Классификация и общие требования, которые предусматривают ежедневную органолептическую оценку жира и качественную пробу для определения степени термического окисления фритюра.

Содержание вторичных продуктов окисления не должно превышать 1 %.

Индикаторные полоски «Фритюр-ОКСИ» (далее - индикаторные полоски), выпускаемые в соответствии с ТУ 2642-116-11764404-2012, предназначены для визуального контроля концентрации продуктов вторичного окисления во фритюрном жире в процессе его использования и при входном контроле вновь поступающих жиров.

В комплект поставки входят (шт.): индикаторные полоски - 200 или 300; инструкция по применению - 1; банка - 2; элемент сравнения - 2 (может быть нанесен на банку); пакет фольгированный - 1.

Индикаторные полоски предназначены для персонала предприятий общественного питания, предприятий мелкого и среднего бизнеса.

2. ПРИМЕНЕНИЕ

2.1. Входной контроль фритюрных жиров

Вновь поступивший шортенинг нагревают до рабочей температуры. Достают из банки индикаторную полоску и, держа ее за верхний белый конец, погружают в шортенинг таким образом, чтобы синяя индикаторная зона скрылась в нем на 1-2 секунды. Полоску извлекают и снимают излишки жира, проводя ребром полоски о край емкости. Затем полоску 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 30 секунд сопоставляют цвет индикаторной зоны полоски с цветовой шкалой элемента сравнения.

2.2. Контроль фритюрных жиров в процессе жарки продуктов

Достают из банки индикаторную полоску и, держа ее за верхний белый конец, погружают в шортенинг рабочей температуры таким образом, чтобы синяя индикаторная зона скрылась в нем на 1-2 секунды. Полоску извлекают и снимают излишки жира, проводя ребром полоски о край емкости. Затем полоску 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 30 секунд сопоставляют цвет индикаторной зоны полоски с цветовой шкалой элемента сравнения.

Фритюрный жир считается непригодным для дальнейшего использования, когда концентрация продуктов вторичного окисления в нем выше 1 %.

3. ОБРАБОТКА РЕЗУЛЬТАТОВ ИЗМЕРЕНИЙ.

Концентрация продуктов вторичного окисления определяется соответствием цвета индикаторной полоски цвету на шкале элемента сравнения.

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

ПРИМЕЧАНИЯ:

1. При условии хранения в холодильнике или после транспортировки при отрицательной температуре, перед использованием, рекомендуется выдержать индикаторные полоски при комнатной температуре в течение 30 минут.

2. Необходимо соблюдать указанное время выдержки индикаторных полосок в горячем жире и на фильтровальной бумаге.

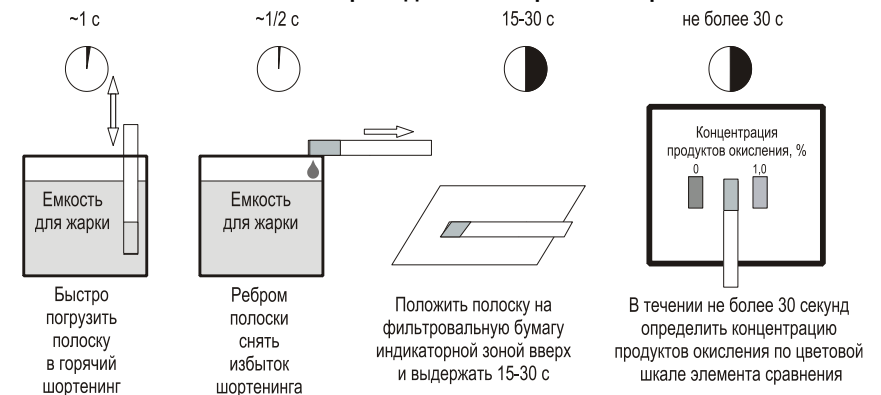
3. Использовать только для жира, нагретого до рабочей температуры.

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

5. Тест-полоска не предназначена для повторного использования.

6. Каждую емкость с шортенингом проверять новой тест-полоской.

Схема проведения экспресс-контроля



ВНИМАНИЕ:

- не подвергайте элемент сравнения воздействию прямого солнечного света;
- используйте прилагаемый элемент сравнения ТОЛЬКО для данной упаковки индикаторных полосок;
- извлекайте из пенала только необходимое для определения количество индикаторных полосок, пенал не держите открытым;
- полоски следует использовать в течение 3-х месяцев после первого вскрытия банки.

4. ТРЕБОВАНИЯ БЕЗОПАСНОСТИ

Индикаторные полоски не выделяют в окружающую среду токсичных веществ и не оказывают вредного влияния на организм человека при непосредственном контакте. При работе с индикаторными полосками специальных мер безопасности и защиты окружающей среды не требуется.

После использования индикаторные полоски подлежат утилизации как бытовые отходы.

5. ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВАНИЕ

Индикаторные полоски хранят и транспортируют в упаковке изготовителя при температуре от плюс 5 °С до плюс 40 °С и влажности не более 80 %, не подвергая воздействию паров химических веществ. Допускается транспортирование при температуре минус 15 °С.

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