

3M

Monitor de Óleos e Gorduras

Dados Técnicos

Novembro/2013



DESCRIÇÃO DO PRODUTO:

O produto consiste em uma tira de papel branca para teste, de medida 0.762cm x 9.525cm com quatro faixas azuis paralelas.

CARACTERÍSTICAS DO PRODUTO:

O produto destina-se a determinar o grau de degradação da gordura utilizada em fritadeiras comerciais, usando como parâmetro a concentração de ácidos graxos livres. Cada faixa azul muda para a cor amarela quando exposta a uma concentração específica de ácidos graxos livres.

O produto é usado mergulhando-se a tira dentro do óleo quente até que todas as quatro faixas estejam submersas. Posteriormente, as tiras são retiradas e o número de faixas que mudaram da cor azul para amarela indicam o grau de quebra da gordura.

A leitura adequada da tira determina o ponto de descarte da gordura baseado na qualidade do alimento. O produto pode ser usado em todos os tipos de gordura: animal, vegetal e

combinação de animal-vegetal. Se o tipo de gordura for mudado, deve-se fazer uma reavaliação do ponto de descarte.

USOS:

Medição do nível de degradação da gordura em recipientes fundos de fritura (temperatura de operação entre 150 e 180°C).

APLICAÇÃO:

Além da aplicação manual, o Monitor de Gordura 3MTM pode ser utilizado com um pegador.

INSTRUÇÕES DE USO:

1. Abra o frasco que contém as tiras de provas.
Retire uma (1) tira de prova do frasco (não toque em nenhuma das bandas azuis).
Feche o frasco imediatamente em seguida e guarde-o da maneira recomendada.
2. Segure a tira de prova pela ponta branca mais comprida (topo). Recomenda-se o uso de um pegador.
3. Mergulhe a tira de prova na gordura quente (temperatura operacional) de forma que todas as faixas azuis fiquem submersas.
Mantenha-a submersa durante 5 segundos.
Retire a tira de prova da gordura, permitindo que o excesso de gordura

3M

FOOD SERVICE

3M do Brasil Ltda.

Via Anhanguera km, 110

Cx. Postal 123, Campinas – SP

CEP 13001-970

Serviço de Atendimento ao Cliente

Fone: 08000132333

e-mail: faleconosco@mmm.com

Informações:

Consulte o Serviço Técnico

Fone (0xx19) 3838-7018

Fax (0xx19) 3838-7889

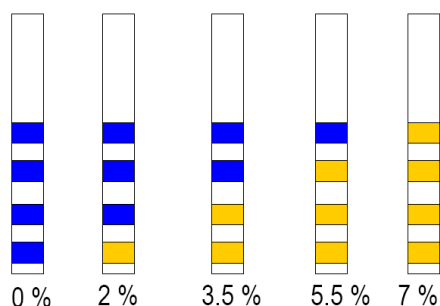
escorra dentro da fritadeira ou enxugue levemente a tira em uma toalha de papel. Espere de 15 a 30 segundos e leia a tira de prova fazendo a contagem do número de faixas sem nenhuma coloração azul. Uma faixa que contenha placas azuis deve ser considerada como faixa azul.

A partir desta contagem, prossiga usando ou descartando a gordura de acordo com as instruções de descarte contidas neste documento ou pelas diretrizes de sua gerência.

4. Descarte as tiras de prova usadas.

INSTRUÇÕES PARA DESCARTE DO ÓLEO:

A mudança de cor indica o grau de quebra da gordura.



- Sugestão de descarte:

- 2% (Uma faixa amarela): A gordura começou a degradar.
- Até 3,5% (Duas faixas amarelas): Utilize para alimentos mais sensíveis (batata, polenta etc). Reserve o óleo com mais de 3,5% para fritura de alimentos mais resistentes (empanados, por exemplo).
- De 3,5% a 5,5% (Duas a três faixas amarelas): Utilize este óleo para alimentos mais resistentes (empanados).
- Acima de 5,5% (Três faixas amarelas): Não utilize para nenhum alimento.

- Quando o óleo/gordura estiver com aparência de condições de descarte, faça o teste com a fita. Use esta contagem como ponto de descarte em futuros ciclos de gordura.

Periodicamente analise a qualidade do alimento no ponto de descarte para assegurar a validade da contagem da tira. Devido a mudança do cardápio, da região ou do produto o ponto de descarte pode variar com o tempo.

PRAZO DE VALIDADE:

O prazo de validade do produto é de 12 meses a partir da data de fabricação do mesmo desde que armazenado de acordo com as recomendações.

A data de validade do Monitor de Óleos e Gorduras está impressa no rótulo.

CONDIÇÕES DE ESTOQUE:

O produto deve ser estocado dentro do frasco fechado sob refrigeração (geladeira ou freezer) e sob proteção contra a luz. O congelamento não danifica o produto.

EMBALAGEM:

Caixa com quatro frascos de plástico contendo, cada um, vinte tiras de monitor de gordura. Acompanha um folheto de instruções.

3M

FOOD SERVICE

3M do Brasil Ltda.

Via Anhanguera km, 110

Cx. Postal 123, Campinas – SP

CEP 13001-970

Serviço de Atendimento ao Cliente

Fone: 08000132333

e-mail: faleconosco@mmm.com

Informações:

Consulte o Serviço Técnico

Fone (0xx19) 3838-7018

Fax (0xx19) 3838-7889