



Les huiles alimentaires utilisées pour frire, pendant une utilisation prolongée et à des températures élevées, souffrent de altérations dans leur composition.

Au fur et à mesure de qu'on l'utilise, l'huile se dégrade et sa teneur en Composants Polarisés Totaux (CPT) augmente. Certains de ces produits qui se forment pendant l'échauffement, sont préjudiciables à la santé car ils présentent des caractéristiques cancérigènes.

Le contrôle de la qualité est absolument indispensable dans tous les établissements dont on frit des produits alimentaires.

Le niveau de dégradation de l'huile peut être vérifié d'une manière simple, rapide et fiable en utilisant le test .

Il s'agit d'un procédé de changement de couleurs en fonction de la concentration des Composants Polarisés.

Le résultat du test est immédiat et obtenu par comparaison directe de couleur entre l'huile prélevée et l'échelle chromatique fixée sur le tube.

When exposed to a long use and high temperatures, frying oils used on human feed, decomposed, and their properties become altered by the subjection to these elements.

As long as an oil is used to deep fry some food products, it increases the amount of Total Polar Compounds (TPC) which can determinate the appearance of health nasty problems such as cancer, all along the human digestive system.

Some of the products obtained as the result of the continuous oil heating, have mutagenic - carcinogen - properties.

So, it's fundamental to implement quality control procedures in all the places where fry food is made, in order to assess, at each moment, the quality level and status of the oil.

The degradation level can be assessed by an **easy-to-use, quick, accurate and reliable** method - - conceived to be used by all food operators - consisting on a three steps color change system, with the possibility to an immediate reading and comprehension of the test result.

According to the concentration level of the Total Polar Compounds in the oil, the color changes from blue to olive green and all the operator needs to do is to compare the obtained color of the product with the scale on the plastic tube.

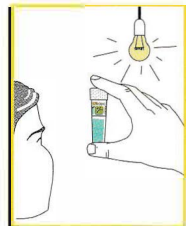
**INSTRUCTIONS**



**1.** Retirer le couvercle du tube et à l'aide de la pipette, remplir le tube soigneusement avec l'huile chaude (moins de 120°C), jusqu'au bord de l'autocollant avec l'échelle de couleurs.



**2.** Boucher le tube et bien agiter jusqu'à obtenir une mélange homogène.  
**Note:** Si l'huile n'est pas suffisamment chaude, il sera impossible d'obtenir un bon mélange. Il faudra alors introduire la partie inférieure du tube, sans mouiller l'autocollant, en bain-marie ( $\pm 65^\circ\text{C}$ ) et bien agiter jusqu'à une bonne homogénéisation.



**3.** On interprète les résultats en soutenant le tube verticalement, 2 minutes après l'homogénéisation, directement vers la lumière.

Comparer la couleur obtenue, avec l'échelle chromatique du tube.

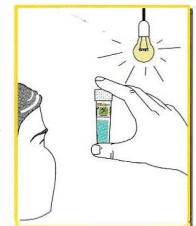
**INSTRUCTIONS**



**1** - Heat the oil around 120°C (high enough to melt the product inside the tube). Fill the tube 'till the lower label limit, using the filler (supplied with the kit).



**2** - Cap the tube and shake well ('till homogenize the mixture).  
**Note:** If the oil is not warm enough it's possible to heat the tube in a warm water bath ( $\pm 65^\circ\text{C}$ ) avoiding to wet the label.



**3** - Wait 2 minutes and hold the tube on the counter-light. Compare with the chromatic scale on the label.

**INTERPRETATION DES RÉSULTATS**

Évaluation (selon l'échelle)	Concentration de CPT	Attitude
BON	0 - 5%	UTILISER AVEC CONFIANCE
MOYEN (couleur proche du BON)	6 - 11%	UTILISER AVEC CONFIANCE
MOYEN (couleur proche du MAUVAIS)	12 - 17%	UTILISER AVEC CONFIANCE (*)
MAUVAIS	> 17%	JETER

(\*) On devra contrôler cette huile après la prochaine utilisation

**ASSESSMENT SCHEDULE**

QUALITY (according to the Results)	Esteemed Concentration of TPC	Correct procedure
GOOD	0 - 5%	USE WITH RELIABILITY
MEDIUM (close to GOOD)	6 - 11%	USE WITH RELIABILITY
MEDIUM (close to BAD)	12 - 17%	USE WITH RELIABILITY (*)
BAD	> 17%	REJECT

(\*) This oil must be controlled after the next fry process

**Réf. 013250**



Doit être stocké dans un endroit sec, frais et obscur.



Kit must be stored in a dry and cold place, preserved from sunlight.