

# Tableau de suivi des fritures

Identifiant friteuse	
Date changement de l'huile	
Type d'huile utilisée	

Friture n°	Date de friture	Type d'aliment frit	Température max atteinte	Temps de friture (min)	Mesure teneur composés polaires	Commentaires
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						