

Registre des huiles de friture



Une huile fatiguée, ça se voit, ça se sent... et surtout ça se mesure : au-delà de 25 % de composés polaires, elle est impropre — et c'est la loi.

Établissement : _____

Responsable : _____

25 %

COMPOSÉS POLAIRES : SEUIL
LÉGAL

170-180 °C

LA PLAGE DE FRITURE

1x/jour

FILTRATION MINIMUM

1 Les contrôles quotidiens

- **Visuel et olfactif** : huile foncée, visqueuse, qui mousse ou fume avant 180 °C, odeur âcre → changement.
- **Filtration quotidienne** à chaud (avec précaution) pour retirer les particules qui accélèrent la dégradation.
- **Test des composés polaires** (bandelettes ou testeur électronique) : au-delà de **25 %**, l'huile est réglementairement impropre à la consommation — changement immédiat.

2 Prolonger la vie du bain

- Thermostat ≤ 180 °C : chaque degré au-dessus brûle l'huile pour rien.
- Paniers égouttés et produits secs : l'eau est l'ennemie n°1 du bain.
- Couvrir la friteuse éteinte : lumière et air oxydent l'huile même froide.
- Huiles usagées : **jamais à l'évier** — collecte par un opérateur agréé, bon d'enlèvement conservé.

Une frite grise ne ment jamais : quand l'huile est morte, on la change — pas on la coupe avec de la neuve.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

Suivi des bains de friture

Établissement : _____ Mois : _____



Date	Friteuse	Visuel OK	Polaires (%)	Filtrée	Changée	Observations	Visa

Polaires > 25 % → changement immédiat du bain, à noter en observations.