

Fiche Technique

Testeur d'Huile de Friture à Usage Unique
Référence 93000

Description

Mélange de réactifs chimiques pour faire l'évaluation des composants polaires cumulés pendant le processus de friture. Les composants polaires ce sont les substances fréquentes dans les graisses et les huiles, comme les monoglycériques, les diglycériques, les acides gras libres et aussi les produits polaires de transformation cumulés pendant le processus de chauffage friture des aliments.



***Existe aussi en sachet de 2 tests**



Conserver hors de la portée des enfants. Ouvrir et manipuler avec soin. Ne pas manger, ne pas boire. Evitez le contact avec la peau. En cas de contact avec les yeux, rincez immédiatement. En cas de doute, contactez un médecin.

Caractéristiques

- Tube de polypropylène 5ml
- Dimensions : 16x60mm
- Contenant 1ml de réactif chimique
- Point de fusion : Aprox.60°C

Stockage :

- 5°C < T < 20°C, à l'abri de la lumière

Emballage :

- Boîte en carton avec 10 tests
- 2 Supports anti-brulûres avec table couleurs
- Instructions en 6 langues

Indications dans la boîte :

- Référence
- Désignation
- Lot du produit
- Date de validité

Changement de couleur du réactif :

- Couleur pour la concentration de composés polaires jusqu'à 5%: Bleu-clair
- Couleur pour la concentration de composés polaires de 6 à 12 % : Bleu verdâtre
- Couleur pour la concentration de composés polaires de 13 à 16 % : Vert foncé
- Couleur pour la concentration de composés polaires de 17 à 23 % : Vert bouteille
- Couleur pour la concentration de composés polaires supérieurs à 24 % : Vert brunâtre