

# ¿Quiere garantizar la Satisfacción del Cliente con una buena calidad de alimentos fritos?



## Tiras de medición de Ácidos Grasos Libres en Aceite LRSM de 3M™

### 1 Problema

En la fritura de alimentos es difícil:

- Saber cuándo hay que descartar el aceite
- Asegurar la consistencia en la calidad de los alimentos fritos
- Cumplir la legislación y los reglamentos (HACCP)
- Fijar un objetivo de control de aceite
- Obtener resultados precisos sin esperar a las pruebas de laboratorio

### 2 Solución Rápida 3M

Las Tiras de medición de Ácidos Grasos Libres en Aceite LRSM de 3M™ se pueden utilizar en todo tipo de aceite (animal o vegetal) y freidoras.

- Es fácil de usar
- Le da resultados inmediatos
- Se asegura de que se descarta el aceite en el momento correcto, ahorrando innecesarios reemplazos de aceite

### 3 Descripción del producto

La tira de medición de Ácidos Grasos Libres en Aceite LRSM de 3M™ es una tira de papel con cuatro bandas azules. Mide los Ácidos Grasos Libres (Free Fatty Acids) y le proporciona el grado de la degradación del aceite usado. Este producto es:

- Muy rápido: resultados inmediatos después de su inmersión directa en el aceite caliente (15-30 segundos).
- Fácil de usar: no es necesario ningún entrenamiento en particular



## Tiras de medición de Ácidos Grasos Libres en Aceite LRSM de 3M™

Gestione su consumo de aceite y proporcione una calidad constante en los alimentos fritos con las tiras LRSM de 3M™

### ¿Cómo usar las Tiras LRSM de 3M?

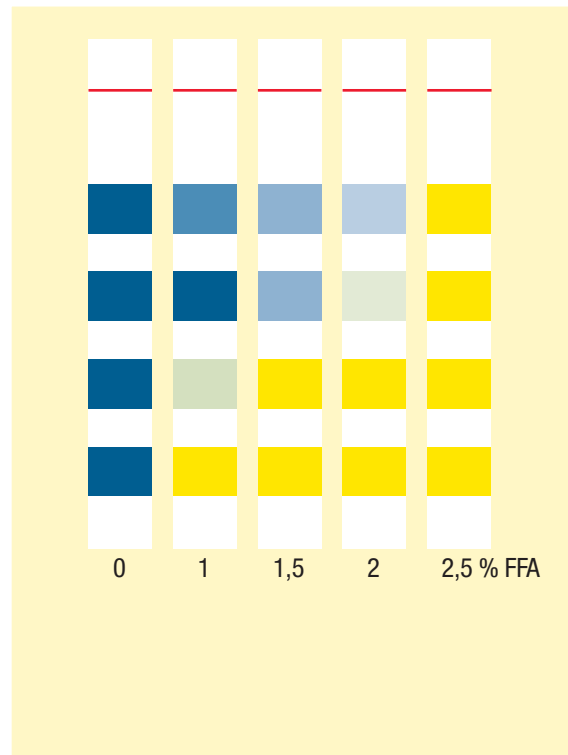
- 1. Sumerja** las cuatro bandas azules en el aceite caliente durante aproximadamente 2 segundos
- 2. Espere 30** segundos para el revelado
- 3. Cuente** cuántas bandas han cambiado de **AZUL** a **AMARILLO**
- 4. Deseche** el aceite en función de su protocolo de control de calidad

*Ejemplo: 3 bandas amarillas significa que el baño de aceite contiene 2% de ácidos grasos libres*

Con las tiras LRSM de 3M™ usted podrá:

- ✓ Mejorar la calidad de su comida frita
- ✓ Vender sabor consistente
- ✓ Confiar en un método objetivo
- ✓ Mantener el valor nutritivo adecuado

Escala de lectura de las tiras LRSM de 3M



\* El laboratorio de 3M puede ayudarle a elegir el mejor punto de descarte.



Mantenimiento de Inmuebles

3M España, S.A.

Juan Ignacio Luca de Tena, 19-25

28027 Madrid

Fax: 91 321 65 97

dmi.es@mmm.com

www.3m.com/es/inmuebles

