

HUILES DE FRITURE

LE GUIDE

HYG!ÈNE

LES HUILES DE FRITURE

Pour la friture, il faut utiliser une huile dont l'étiquetage possède la mention **HUILE DE FRITURE**. En effet selon sa nature, lors du chauffage, une huile se dégrade plus ou moins rapidement.

Pour les fritures il est conseillé d'utiliser :

- de l'huile de tournesol
- de l'huile spéciale friture.

Il est fortement déconseillé d'utiliser de l'huile de palme qui se dégrade très rapidement.

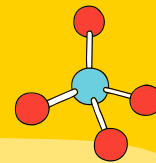


LES COMPOSÉS POLAIRES

Les composés polaires présentent un risque de sécurité sanitaire pour le consommateur. Par conséquent, la teneur en composés polaires d'une huile de friture doit être

inférieure à 25%

(décret n°86-857 du 18 juillet 1986).



QU'EST-CE QU'UN COMPOSÉ POLAIRE ?

C'est une molécule indésirable, signe de la dégradation de l'huile et nocive pour la santé. Elle se forme lors du chauffage de l'huile au contact de l'air et de l'eau présent dans l'aliment.

IL EST INDISPENSABLE DE SUIVRE LA QUALITÉ DES HUILES DE FRITURE. AFIN D'AVOIR UNE UTILISATION OPTIMALE, CERTAINS POINTS DOIVENT ÊTRE RESPECTÉS :

- **ne pas dépasser une température de 180°C** lors de la friture
- **changer régulièrement toute l'huile** (en sachant combien de fritures peuvent être réalisées)
- **ne pas mélanger matière grasse végétale (huile) et matière grasse animale** (ex : saindoux)
- **séparer les fritures** selon les usages
- **après chaque friture, filtrer l'huile** afin d'éliminer les débris, **et garder l'huile à l'abri de la lumière et de l'air** afin d'éviter l'oxydation

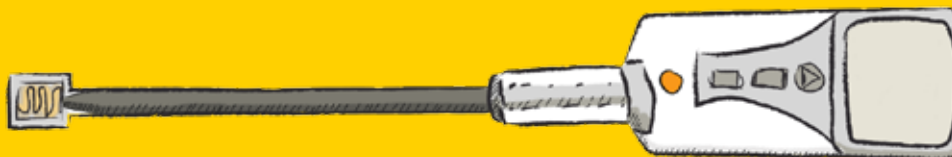
HUILES DE FRITURE

LE GUIDE

HYGIÈNE

BOÎTE À OUTILS

Il existe une méthode officielle de dosage en composés polaires fixée par l'arrêté du 1er octobre 1986. Mais l'article 30 de la loi 09-03 du 25 février 2009 relative à la protection du consommateur et à la répression des fraudes autorise l'utilisation des **kits commerciaux** de dosage facile d'utilisation (bandelettes, appareils de mesures).



Exemple d'appareil de mesure de composés polaires (Testo)

Deux tableaux sont à votre disposition pour un autocontrôle.

Le **tableau 1** permet de déterminer le nombre de fritures que vous pouvez réaliser avec une huile (par friteuse) pour que la teneur en composés polaires ne soit pas supérieure à 25%.

Le **tableau 2** permet de suivre le changement d'huile pour toutes vos friteuses et si vous possédez le matériel vous pouvez aussi indiquer la teneur en composés polaires.



TABLEAU 1 : SUIVI DES FRITURES

HUILES DE FRITURE LE GUIDE

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

FRITURE N°	DATE DE FRITURE	TYPE D'ALIMENT FRIT	TEMPÉRATURE MAXIMUM ATTEINTE (EN °C)	TEMPS DE FRITURE (EN MIN)	NOM DE L'OPÉRATEUR	COMMENTAIRES
1	/ /					
2	/ /					
3	/ /					
4	/ /					
5	/ /					
6	/ /					
7	/ /					
8	/ /					
9	/ /					
10	/ /					
MESURE DE LA TENEUR EN COMPOSÉS POLAIRES :						
11	/ /					
12	/ /					
13	/ /					
14	/ /					
15	/ /					
MESURE DE LA TENEUR EN COMPOSÉS POLAIRES :						

HUILES DE FRITURE

LE GUIDE

SÉCURITÉ

Frir un aliment présente deux types de risques :

RISQUE D'INCENDIE !
RISQUE DE BRÛLURES !

RÈGLES À RESPECTER PENDANT LA FRITURE

- ▶ Ne jamais laisser une friture **sans surveillance**
- ▶ Porter des **manches longues** lors de l'opération de friture
- ▶ Surveiller la **température de l'huile**



IMPORTANCE DE LA NATURE DES PRODUITS

TYPE D'ALIMENTS	DANGERS RENCONTRÉS	PRÉCAUTION À PRENDRE
Produits surgelés	Projection de gouttelettes d'huile brûlante	▶ Éliminer le surplus de glace présent sur l'aliment ▶ Faire frir en petite quantité
Frites fraîches	Projection si les pommes de terre sont trop humides	Enlever le maximum d'eau du produit
Samoussas, beignets, produits à frir	Dégradation plus rapide de l'huile dûe à la présence de matières grasses ou d'œufs dans le produit	Changer régulièrement l'huile

ATTENTION



INSTALLER LA FRITEUSE DANS UN ENVIRONNEMENT ADÉQUAT
(surface plane, pas d'encombrements, friteuse éloignée de l'eau et des solvants)

IL EST INDISPENSABLE D'AVOIR DES EXTINCTEURS DE CLASSE ADAPTÉE
dans la zone de friture, en cas d'incendie.

AVOIR UN PLANNING D'ENTRETIEN DE LA FRITEUSE
(ventilation, filtre, réglage du thermostat)

HUILES DE FRITURE

LE GUIDE

ENV!RONNEMENT

L'huile de friture s'est dégradée.

Vous devez la changer pour garantir la qualité des produits et la santé des consommateurs.

MAIS QUE FAIRE AVEC VOTRE HUILE ALIMENTAIRE USAGÉE ?

SURTOUT NE PAS LA DÉVERSER DANS L'ÉVIER car c'est une source de pollution, et cela peut entraîner l'obstruction de vos canalisations

NE PAS LA DÉVERSER DANS LES POUBELLES

ACTUELLEMENT À LA RÉUNION

IL EXISTE UNE SOLUTION POUR LA COLLECTE GRATUITE DES HUILES ALIMENTAIRES USAGÉES.

COLLECTEUR AGRÉÉ : CLIKECO
CONTACTEZ M. TEDDY ROBERT AU 0692 506 555



La collecte est gratuite et Clikeco fournit les fûts de récupération des huiles alimentaires usagées.

Puis lorsque les fûts sont pleins (uniquement d'huile) un chauffeur vient collecter les huiles.

Les huiles collectées seront ensuite envoyées en Afrique du Sud pour être transformées en bio diesel.

Votre huile connaîtra ainsi une nouvelle vie et vous serez acteur du développement durable.