

# Checked Your Oil Lately?



## 3M™ Oil Quality Test Strips

A convenient, objective test for determining shortening breakdown.



### Directions for Use:

1. Using tongs, hold test strip by longest white end.
2. Dip test strip into hot oil so all blue bands are submerged.
3. Hold in oil for 5 seconds.
4. Remove strip from shortening.
5. Wait 30 seconds.
6. Hold strip up to the light.
7. Compare strip to Evaluation Guide shown at the right. Follow recommendations.
8. Throw away used test strip.

### Test Strip Evaluation Guide

**1**  
Shortening breakdown has begun.



1

**2**  
Discard shortening if quality of breaded and fried foods is unacceptable.



2

**3**  
Discard shortening if quality of breaded and fried foods is unacceptable.



3

**4**  
Recommend discarding shortening for all food products.



4

### Notes:

- Discard shortening based on 3M evaluation guide, or based on guidelines determined by your manager.
- Store tightly closed bottle at room temperature (70°F / 21°C) or below.
- Keep all other bottles not in use in refrigerator or freezer.

## Tiras de Prueba de 3M™ para detectar la Calidad del Aceite

Una prueba conveniente y objetiva que permite determinar la degradación del aditivo graso de cadena corta.



### Instrucciones de uso:

1. Con unas pinzas largas de cocina, sostenga la tira por su extremo blanco más largo.
2. Introduzca la tira en el aceite caliente de manera que todas las bandas azules queden sumergidas.
3. Mantener la tira sumergida 5 segundos.
4. Saque la tira del aceite.
5. Espere 30 segundos.
6. Sostenga la tira en la luz.
7. Compare la tira con la "Guía de evaluación" que se muestra a la derecha. Siga las recomendaciones.
8. Deseche la tira de prueba usada.

### Guía de evaluación para tiras de prueba

**1**  
Ha comenzado la degradación del aceite.



1

**2**  
Desechar el aceite si la calidad de los alimentos empanizados o fritos no es aceptable.



2

**3**  
Desechar el aceite si la calidad de los alimentos empanizados o fritos no es aceptable.



3

**4**  
Se recomienda desechar el aceite para todo producto alimenticio.



4

### Notas:

- Deseche el aceite siguiendo la guía de evaluación de 3M, o las pautas establecidas por su jefe.
- Guardar la botella firmemente tapada a temperatura ambiente (70°F / 21°C) o más baja.
- Guarde todas las demás botellas que no estén en uso en el refrigerador o congelador.

## Indicateurs de qualité de l'huile 3M™

Une analyse pratique et un critère objectif permettant de minimiser la mauvaise qualité de la graisse émulsifiable.



### Directives d'utilisation:

1. À l'aide d'une pince, saisir la bande test par l'extrémité blanche la plus longue.
2. Tremper la bande test dans l'huile chaude de façon à recouvrir tous les repères bleus.
3. Tenez submergé pendant 5 secondes.
4. Retirer la bande du shortening.
5. Attendre 30 secondes.
6. Exposer la bande à la lumière.
7. Comparer la bande au guide d'évaluation présenté à droite. Suivre les recommandations.
8. Jeter les bandes tests utilisées.

### Guide d'évaluation de la bande test

**1**  
Le shortening a commencé à se détériorer.



1

**2**  
Jeter le shortening si la qualité des aliments panés et fritos n'est pas acceptable.



2

**3**  
Jeter le shortening si la qualité des aliments panés et fritos n'est pas acceptable.



3

**4**  
Il est recommandé de jeter le shortening pour toutes les préparations alimentaires.



4

### Remarques:

- Jeter le shortening d'après les indications du guide d'évaluation 3M, ou d'après les critères déterminés par votre chef cuisinier.
- Entreposer la bouteille bien fermée à température ambiante (70°F / 21°C maximum).
- Garder toutes les autres bouteilles inutilisées, au réfrigérateur ou au congélateur.

**3M**

Building and Commercial  
Services Division  
3M Center  
St. Paul, MN 55144-1000  
1-800-698-4595  
www.3M.com/foodservice

For Technical Assistance,  
Call 1-800-626-8578  
For additional test strips or posters  
contact your food service distributor  
or local 3M representative.

Para Ayuda Técnica,  
Llame al 1-800-626-8578  
Si necesita más tiras de prueba  
o posters, póngase en contacto con  
su distribuidor de servicios de  
alimentos o representante local 3M.

Pour le Soutien Technique,  
Appeler le 1 800 626-8578  
Pour se procurer des bandes tests ou des  
affiches supplémentaires, communiquer avec  
le distributeur du secteur des services  
alimentaires ou avec son représentant 3M.