

3M™ Oil Quality Test Strips

A convenient, objective test for determining shortening breakdown.

Test shortening daily. Remove test strip from vial and immediately close the cap tightly. Using tongs, dip the test strip into the hot shortening so that all 4 bands are submerged for 5 seconds and remove. After removing the test strip, wait at least 30 seconds before evaluation.

Directions:

1. Open bottle containing test strips.
2. Remove one (1) test strip from the bottle.
3. Immediately close bottle tightly and return to recommended storage. (see general guidelines)
4. Using tongs, grip the test strip by the longest white end (top).
5. Dip the test strip in hot (operating temperature) shortening so that all blue bands are submerged.
6. Keep submerged 5 seconds.
7. Remove strip from shortening.
8. After at least 30 seconds, hold test strip up to the light.
9. Read the test strip by counting the number of bands without any blue color. A band with blue patches is considered a blue band.
10. Based on this count, continue to use or discard shortening as recommended by 3M evaluation guide or your management guidelines.
11. Discard used test strip.



Test Strip Evaluation Guide

- a. The color change indicates degree of shortening breakdown. Read the test strip by counting the number of bands without any blue color. A color band with blue patches is considered a blue band.
- b. General guidelines (see below for details):
 - 1 yellow band. Shortening breakdown has begun
 - 2 yellow bands. Discard shortening if the quality of breaded foods (chicken, fish, etc.) is unacceptable.
 - 3 yellow bands. Discard shortening if the quality of the breaded and fried foods (chicken, fish, french fries, etc.) is unacceptable.
 - 4 yellow bands. Recommend discarding shortening for all food products.



General Guidelines:

1. Keep one vial available for daily use. Store tightly closed at room temperature (70°F / 21°C) or lower.
2. Keep all other vials not in use in cold storage (refrigerator or freezer).
3. 3M recommends that taste tests be conducted to determine discard points for the particular use of foods and specific shortening used.
4. If shortening type is changed, reevaluate discard points.

Warranty and Limited Remedy: 3M warrants that each 3M product will be free from defects in material and manufacture for 90 days from the date of purchase from 3M's authorized distributor. 3M MAKES NO OTHER EXPRESS OR IMPLIED WARRANTY, INCLUDING ANY IMPLIED WARRANTY OF MERCHANTABILITY OR FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. If a 3M product does not conform to this warranty, the sole and exclusive remedy is, at 3M's option, replacement of the 3M product or refund of the purchase price. **Limitation of Liability:** Except where prohibited by law, 3M will not be liable for any loss or damage arising from the 3M product, whether direct, indirect, special, incidental or consequential, regardless of the legal theory asserted.

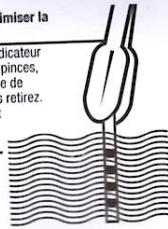
Indicateurs de qualité de l'huile 3M™

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

Vérifier la graisse quotidiennement. Sortir une bande de papier indicateur du flacon et refermer aussitôt celui-ci hermétiquement. Avec des pinces, plongez l'indicateur de qualité dans la graisse émulsifiable chaude de manière à submerger les quatre bandes pendant 5 secondes puis retirez. Après avoir retiré la bande, attendre au moins 30 secondes avant d'effectuer l'évaluation.

Directives:

1. Ouvrir le flacon de bandes.
2. Sortir une (1) bande du flacon.
3. Refermer aussitôt le flacon hermétiquement et le ranger dans un endroit sec et frais (voir Consignes générales).
4. Avec des pinces, prenez l'indicateur de qualité par l'extrémité blanche la plus longue (dessus).
5. Plonger la bande dans la graisse chaude (à température de cuisson) en submergeant les quatre sections.
6. Tenez submergé pendant 5 secondes.
7. Retirer la bande de la graisse.
8. Attendre au moins 30 secondes, puis tenir la bande à la lumière.
9. Effectuer la lecture de la bande en comptant le nombre de sections ne présentant aucune couleur bleue. Une section comportant des taches bleues est considérée comme bleue.
10. Selon le résultat du décompte, décider de continuer à utiliser la graisse conformément au guide d'évaluation 3M ou aux directives de votre établissement.
11. Jeter la bande utilisée.



Guide d'évaluation de la bande

- a. Le changement de couleur indique le degré de dégradation de la graisse.
- b. Pour lire la bande, compter le nombre de sections ne présentant aucune couleur bleue. Une section comportant des taches bleues est considérée comme bleue.
- c. Règles générales (voir ci-dessous pour des explications détaillées):
 - Une (1) bande jaune. La graisse commence à se dégrader.
 - Deux (2) bandes jaunes. Jeter la graisse si la qualité des aliments panés (poulet, poisson, etc.) laisse à désirer.
 - Trois (3) bandes jaunes. Jeter la graisse si la qualité des aliments panés et frits (poulet, poisson, frites, etc.) laisse à désirer.
 - Quatre (4) bandes jaunes. Il est conseillé de jeter la graisse quel que soit le type d'aliment.



Consignes générales:

1. Garder un flacon disponible pour l'usage quotidien. Le conserver hermétiquement fermé à la température de la pièce (70°F / 21°C) ou au frais.
2. Ranger les bouteilles inutilisées au frais (réfrigérateur ou congélateur).
3. 3M recommande d'utiliser les bandes avant leur date de péremption.
4. 3M recommande d'effectuer des tests de dégustation afin d'établir les points de mise au rebut de la graisse selon le type d'aliments cuits et de graisse employée.
5. Lors de l'utilisation d'un nouveau type de graisse, réévaluer les points de mise au rebut.

Garantie et limite de recours: 3M garantit que chaque produit 3M est libre de tous défauts de matériau et de fabrication pendant 90 jours suivant la date d'achat chez un distributeur autorisé de 3M. 3M N'OFFRE AUCUNE AUTRE GARANTIE EXPRESSE OU IMPLICITE, INCLUANT TOUTE GARANTIE IMPLICITE DE QUALITÉ MARCHANDE OU D'ADÉQUATION À UN USAGE PARTICULIER. Si le produit 3M n'est pas conforme à la présente garantie, le recours exclusif de l'acheteur consiste au prix de 3M, au remplacement du produit 3M ou au remboursement de son prix d'achat. **Limite de responsabilité:** Sauf là où la loi l'interdit, 3M ne sera pas tenue responsable pour toutes pertes ou tous dommages, directs ou indirects, spéciaux, accidentels ou consécutifs, peu importe la théorie juridique invoquée.

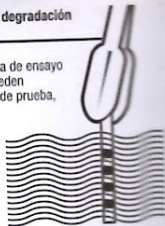
Tiras de Prueba de 3M™ para detectar la Calidad del Aceite

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

Pruebe la manteca todos los días. Quite la tira del frasco y cierre inmediatamente la tapa firmemente. Con una pinza, sumerja la tira de ensayo en el aditivo graso caliente de modo tal que las cuatro bandas queden sumergidas 5 segundos. Luego, retírela. Después de sacar la tira de prueba, espere por lo menos 30 segundos antes de la evaluación.

Modo de uso:

1. Abra la botella que contiene las tiras de prueba.
2. Saque una (1) tira de prueba de la botella.
3. Cierre inmediatamente la botella firmemente y regrésela a su lugar de almacenamiento recomendado (Vea las pautas generales).
4. Con una pinza, tome la tira de ensayo por el extremo blanco más largo (el extremo superior).
5. Sumerja la tira de prueba en manteca caliente (temperatura operativa) de modo que todas las franjas azules estén sumergidas.
6. Mantener la tira sumergida 5 segundos.
7. Saque la tira de la manteca.
8. Después de 30 segundos por lo menos, sostenga la tira de prueba a contraluz.
9. Lea la tira de prueba contando el número de franjas sin nada de color azul. Una franja con partes azules se considera enteramente azul.
10. Basándose en este recuento, continúe usando o desheche la manteca según lo recomienda la guía de evaluación de 3M o las normas establecidas por la gerencia.
11. Deseche la tira de prueba usada.



Guía de evaluación de la tira de prueba

- a. El cambio de color indica el grado de degradación de la manteca.
- b. Lea la tira de prueba contando el número de franjas sin ningún color azul. Una franja con partes azules se considera enteramente azul.
- c. Reglas generales (véanse los detalles a continuación):
 - Una (1) franja amarilla. La manteca ha comenzado a degradarse.
 - Dos (2) franjas amarillas. Deseche la manteca si la calidad de los alimentos empanizados (pollo, pescado, etc.) es inaceptable.
 - Tres (3) franjas amarillas. Deseche la manteca si la calidad de los alimentos empanizados y fritos (pollo, pescado, papas fritas, etc.) es inaceptable.
 - Cuatro (4) franjas amarillas. Se recomienda desechar la manteca para todos los alimentos.



Notas generales:

1. Mantenga un frasco disponible para uso diario. Almacénelo firmemente cerrado a temperatura ambiente (70°F / 21°C) o menos.
2. Mantenga todos los demás frascos que no estén en uso dentro de un refrigerador o congelador.
3. 3M recomienda utilizar las tiras antes de la fecha de vencimiento.
4. 3M recomienda realizar pruebas de sabor para determinar los puntos de desecho para el tipo de alimentos específico y la manteca específica que se use.
5. Si se cambia el tipo de manteca, vuelva a evaluar los puntos de desecho.

Garantía y Recurso Limitado: 3M garantiza que cada producto de 3M estará libre de defectos en los materiales y manufactura durante 90 días a partir de la fecha de compra del distribuidor autorizado de 3M. 3M NO REALIZA NINGUNA OTRA GARANTÍA, YA SEA EXPRESA O IMPLÍCITA, INCLUYENDO CUALQUIER OTRA GARANTÍA IMPLÍCITA DE CALIDAD MARCHANDE O D'ADÉQUACIÓN A UN USO PARTICULAR. Si el producto de 3M no cumple con esta garantía, el único recurso exclusivo es, a criterio de 3M, la sustitución del producto o el reembolso del precio de compra. **Limitación de Responsabilidad:** Salvo disposición en contrario, 3M no será responsable de las pérdidas o los daños ocasionados por este producto de manera directa, indirecta, especial, incidental o como consecuencia del mismo, sin importar la teoría jurídica alegada.

Fitas de Teste de Qualidade de Óleo da 3M™

Um teste conveniente e objetivo para determinar a redução.

Teste a gordura diariamente. Retire a tira de prova do frasco e logo após feche-o bem com a tampa. Utilizando pinças, mergulhe a fita de teste no óleo quente de modo que as 4 fitas fiquem submersas por 5 segundos e remova. Aguarde no mínimo 30 segundos após remover a tira de prova para fazer a avaliação.

Instruções de uso:

1. Abra o frasco que contém as tiras de prova.
2. Retire uma (1) tira de prova do frasco.
3. Feche bem o frasco imediatamente após e guarde-o da maneira recomendada. (Consulte Diretrizes Gerais.)
4. Utilizando pinças, segure a fita de teste pela ponta branca mais longa (superior).
5. Mergulhe a tira de prova na gordura quente (temperatura operacional) de forma que todas as faixas azuis fiquem submersas.
6. Mantenha submersas por 5 segundos.
7. Retire a tira de prova da gordura.
8. Passados no mínimo 30 segundos, coloque a tira de prova contra a luz.
9. Leia a tira de prova fazendo a contagem do número de faixas sem nenhuma coloração azul. Uma faixa que contenha placas azuis deve ser considerada como faixa azul.
10. Tomando por base essa contagem, prossiga usando ou descartando-se da gordura da maneira como foi recomendada no guia de avaliação 3M ou pelas diretrizes de sua gerência.
11. Descarte-se das tiras de prova usadas.



Guia de Avaliação da Tira de Prova

- a. A mudança de cor indica o grau de quebra de gordura.
- b. Leia a tira de prova fazendo a contagem dos números de faixas sem nenhuma coloração azul. Uma faixa de cor com placas azuis deve ser considerada como uma faixa azul.
- c. Diretrizes gerais (veja abaixo os detalhes):
 - Uma (1) faixa amarela. A gordura começou a quebrar. Duas (2) faixas amarelas. Descarte-se da gordura se a qualidade dos alimentos passados na fritura (frango, peixe etc.) não for aceitável.
 - Três (3) faixas amarelas. Descarte-se da gordura se a qualidade dos alimentos passados na fritura e fritos (frango, peixe, batata frita etc.) não for aceitável.
 - Quatro (4) faixas amarelas. Recomendado-se o descarte da gordura de todos os produtos alimentícios.



Diretrizes Gerais:

1. Mantenha sempre um frasco à disposição para o uso diário. Guarde-o bem fechado a temperatura ambiente (70°F / 21°C) ou mais fria.
2. Guarde todos os outros frascos que não estejam sendo usados em local frio (refrigerador ou congelador).
3. A 3M recomenda que se use tiras de prova que estejam dentro do prazo de vencimento.
4. A 3M recomenda que se faça testes do sabor para verificar os pontos em que determinadas misturas de alimentos e de gorduras específicas usadas devem ser descartadas.
5. Se o tipo de gordura for mudado, faça uma reavaliação dos pontos de descarte.

Garantia e Solução Limitada: A 3M garante que cada produto seu está livre de defeitos de material e fabricação por 90 dias a partir da data de aquisição no distribuidor autorizado da 3M. A 3M NÃO DÁ QUALQUER OUTRA GARANTIA EXPRESSA OU IMPLÍCITA, INCLUINDO QUALQUER GARANTIA IMPLÍCITA DE MERCANTILIDADE OU APTIDÃO POR 3M de um produto 3M não estiver em conformidade com esta garantia, a única e exclusiva solução é, por opção da 3M, a substituição do produto ou a devolução do preço de aquisição. **Limitação de Responsabilidade:** Exceto onde proibido por lei, a 3M não será responsabilizada por qualquer perda ou dano advindo do produto 3M, se direto, indireto, especial, incidente ou consequente.

Made in China
Hecho en China

Fabriqu e en Chine
Fabricado na China

3M

Building and Commercial Services Division
St. Paul, MN 55144-1000

3M is a trademark of 3M Company. Used under license in Canada.
3M est une marque de fabriqu e de 3M. Utilis e sous licence au Canada.
3M es una marca comercial de 3M. Utilizadas bajo licencia en Canadá.
3M   uma marca registrada da 3M. Produto usado sob licença no Canadá.

  3M 2012. All rights reserved.
Tous droits réservés.
Todos los derechos reservados.
Todos os direitos reservados.

34-8710-7199-8

3M

Oil Quality Test Strips

Indicateurs de qualité de l'huile

Tiras de Pruebapara detectar la Calidad
del Aceite

Fitas de Teste de Qualidade de  leo