



AUDITS FRITURE

Une expertise ajustée
à vos produits et
à vos équipements



AUDITS FRITURE

Améliorez la stabilité de vos huiles, la qualité de vos produits et la sécurité de vos installations.

Une démarche scientifique et technique fondée sur :

- Une analyse sur site selon la méthode des 6M
- Une consultation documentaire : schéma du process, paramètres de production, données analytiques
- Une interprétation des observations en lien avec les bonnes pratiques de friture et les exigences réglementaires.

Des leviers d'amélioration ciblés :

- Conduite du process
- Choix du matériel et systèmes de filtration
- Contrôles qualité et analyses en ligne
- Nettoyage et entretien des lignes
- Inertage et gestion du stockage

À qui s'adresse cette expertise ?

- Industriels de la friture,
- concepteurs et intégrateurs d'installations.

Prestations complémentaires

- Formations sur l'utilisation des huiles en friture
- Analyses sensorielles "room odor" pour décrire les odeurs de friture, le goût et la flaveur des produits.

