

# Languette test pour la qualité de l'huile de friture

## *Oil quality test strip*

Avec les bandelettes de test visuel V-OIL STRIP pour Acides gras libres, évaluez la qualité de votre huile de friture en toute facilité.

Il suffit de tremper la bandelette de test dans l'échantillon d'huile ou de graisse pendant 3 secondes, attendre 2 minutes et comparer la couleur de la bandelette avec l'échelle de couleur.

L'étiquette montre les valeurs seuils pour vous aider à prendre une décision rapide, simple et efficace. Les bandelettes de test V-OIL STRIP pour acides gras libres vous offrent des résultats fiables et reproductibles.

Le flacon contient 50 tests

*With the V-OIL STRIP Free Fatty Acid Eye Test Strips, easily assess the quality of your frying oil.*

*Simply soak the test strip in the oil or fat sample for 3 seconds, wait 2 minutes, and compare the color of the strip with the color scale.*

*The label shows the threshold values to help you make a quick, easy and efficient decision. V-OIL STRIP Free Fatty Acid Test Strips give you reliable and repeatable results. The bottle contains 50 tests*



### Données techniques / Technical Data :

Référence / Reference	4853	Gencod / EAN	3369140548535
Plage / Range (A.V)/(KOH)mg/g	0 ~ 5,0		
Materiel / Material		Date Limite / Expiration date	2 ans
Reglementation / Regulation	Décret n°2008-184 du 26.02.2008.	Nombre de tests / number of tests	50
		Packaging	Flacon
Origine / Origin	CHINE / China	Notice / Manual	oui / yes

### Données logistiques / Logistics Data :

	Longueur (mm) / Length	Largeur (mm) / Width	Hauteur (mm) / Height	Poids (kg) / Weight	Quantité produit/ Product quantity
Vrac / Bulk	108	41	41	0,044	1
Inner					
Carton	490	260	240	7	100

Visuels et données non contractuels, modifiables sans préavis.

Date de création	27/9/2022	Version	1
Date de modification			