Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Formulaire d'octroi/refus d'une dérogation à la température maximale d'utilisation de 180°C d'une huile ou d'une graisse pour la friture de denrées alimentaires

Nom de l'entreprise :

Adresse de l'unité d'établissement (NUE) :

Rue :	N° (et boîte postale) :
Code postal :	Commune :

Nom du demandeur :
Personne de contact :
N° NUE :
Activité :
LAP (lieu – activité – produit) :

ULC :

1) **Type et composition de l'huile/de la graisse pour laquelle la dérogation est demandée :**

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

2) **Caractéristiques de l'huile/la graisse :**

- Teneur en acides gras libres :……..
- Teneur en triglycérides dimères et polymères :……
- Teneur en composés polaires :…….
- Viscosité :……
- Point de fumée :…….

3) **Denrées alimentaires préparées ou fabriquées avec cette huile/graisse**

……
……
……
……
……
……

……
……
……
……
……
……
……

La demande d'octroi d'une dérogation pour l'utilisation d'huile ou de graisse de friture des denrées alimentaires à une température de 180°C est acceptée/n'est pas acceptée.

Motivation, points d'attention et recommandations :
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Annexe I : avis du Comité Scientifique de l'AFSCA.

Date	Nom et signature du chef d'ULC