



Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

Formulaire de demande d'obtention d'une dérogation à la température maximale de 180°C d'une huile ou d'une graisse pour la friture de denrées alimentaires

Ce formulaire est à remettre à l'UPC dont l'entreprise dépend avec le dossier d'explication.

Nom de l'entreprise :

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

Rue/Av :

CP :

N° :

Commune :

Boîte :

Nom du demandeur :

Personne de contact :

N° NUE :

Activité :

LAP (lieu – activité – produit) :

UPC :

1) Motif de la demande de dérogation :

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

3) Caractéristiques de l'huile/de la graisse :

- Teneur en acides gras libres (exprimée en acide oléique) :
- Teneur en triglycérides dimères et polymères :
- Teneur en composés polaires :
- Viscosité :
- Point de fumée :

4) Denrées alimentaires préparées ou fabriquées avec cette huile / graisse

- 5) **Annexe** avec le dossier d'explication qui doit comprendre l'analyse des dangers lié à l'utilisation de cette huile / graisse, dans le cadre du plan HACCP y compris les CCP. Il sera aussi tenu compte pour la rédaction du dossier d'explication des éléments de base de l'analyse repris dans l'avis du Conseil Supérieur de la Santé n°8310 de janvier 2011 sur la sécurité des huiles et des graisses.

Nous vous recommandons de transmettre un dossier complet afin d'éviter de retarder le traitement de votre demande, car des informations complémentaires devraient vous être demandées.

Date

Signature du demandeur