Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Aanvraagformulier voor het verkrijgen van een afwijking op de maximale gebruikstemperatuur van 180°C van olie of vet voor het frituren van levensmiddelen

Dit formulier moet worden ingediend bij de LCE waarvan de onderneming afhangt en het moet vergezeld gaan van een verklarend dossier.

Naam van de onderneming:

Adres van de vestigingseenheid (VEN):

Straat:	Nr. (en postbus):
Postcode:	Gemeente:

Naam van de aanvrager:
Contactpersoon:
VEN-nr.:
Activiteit:
PAP (plaats – activiteit – product):
LCE:

1) Reden van de aanvraag tot afwijking:

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

2) Type en samenstelling van de olie/het vet waarvoor de afwijking wordt gevraagd:

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

3) Kenmerken van de olie/van het vet:

De minimale eisen die zijn opgenomen in het koninklijk besluit van 22 januari 1988 betreffende het gebruik van eetbare oliën en voedingsvetten bij het frituren van voedingsmiddelen zijn:

- Gehalte aan vrije vetzuren (lager dan 2,5g/100g uitgedrukt als oliezuur): …….
- Gehalte aan dimere en polymere triglyceriden (lager dan 10g/100g): …….
- Gehalte aan polaire stoffen (lager dan 25g/100g): ……..
- Viscositeit (lager dan 37 millipascal per seconde bij 50°C voor voedingsvetten of 27 millipascal per seconde bij 50°C voor eetbare oliën): ……..
- Rookpunt (hoger dan 170°C): ……..

4) Levensmiddelen die met dit vet/deze olie worden bereid of gefabriceerd

Ook informatie geven over het vetpercentage en de vetzuursamenstelling in het levensmiddel vóór en na de bereiding of vervaardiging met die olie/dat vet. De volledige samenstelling van het levensmiddel moet worden gegeven; bepaalde bestanddelen, zoals eiwitten en suikers kunnen de afbraak van het vet/de olie beïnvloeden.

……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

5) Minimale inhoud van het verklarende dossier

Het dossier moet de volgende zaken omvatten:

- een gedetailleerde beschrijving van het bak- of braadproces (flow chart) met vermelding van ten minste de volgende informatie:
    - procedé continu of per batch;
    - tijd waarin het levensmiddel in de olie of in het vet is geweest;
    - gebruiksduur of frequentie van vervanging van de olie of het vet;
    - eventuele toevoeging van verse olie of vers vet om de verliezen verbonden aan het bakken te compenseren...

- de gevarenanalyse vermeld in het kader van het HACCP-plan (met inbegrip van de eventuele CCP's), gekoppeld aan het gebruik van die olie/dat vet bij een temperatuur van meer dan 180°C.

- informatie over de toename van het acrylamidegehalte waarvan de eindwaarde zich moet bevinden onder de referentieniveaus vastgelegd in de verordening (EU) 2017/2158 van de Commissie van 20 november 2017 tot vaststelling van risicobeperkende maatregelen en referentieniveaus voor de reductie van de acrylamidegehalten in levensmiddelen (analyseresultaten moeten worden verstrekt).

- de basiselementen vermeld in het advies van de Hoge Gezondheidsraad nr. 8310 van januari 2011 over de veiligheid van oliën en vetten, onder andere:
    - de resultaten van de analyses uitgevoerd op olie/vet om de afwezigheid van toxiciteit aan te tonen:
        - het meten van het peroxidegetal vóór het eerste gebruik van de olie bij 180°C en bij de gewenste afwijkende temperatuur. Het meten van het peroxidegetal is noodzakelijk in het geval van oliën, maar het is niet relevant in het geval van plantaardige en dierlijke vetten;

- de analyse van de samenstelling van het vet/de olie vóór gebruik en op het einde van de gebruiksduur, bij 180°C en bij de gewenste afwijkende temperatuur (het vergelijken van de samenstelling bij de verschillende temperaturen geeft informatie over de selectieve afbraak van de vetzuren);
- het meten van de polaire fractie bij 180°C en bij de gewenste afwijkende temperatuur (het is mogelijk om een sneltest te gebruiken, maar in dat geval moet de efficiëntie van de test worden aangetoond door de vergelijking met de gravimetrische methode).

- de resultaten van de analyses uitgevoerd op de gefrituurde levensmiddelen:
  - het meten van het peroxidegetal op het einde van de bewaarduur van de gefrituurde producten (die meting geeft informatie over de oxidatie van de vetten in het levensmiddel).

De voor de verschillende analyses gebruikte analysemethoden moeten systematisch worden gepreciseerd. Het is belangrijk dat er verschillende analyses worden gedaan tijdens de volledige gebruiksduur van de oliën en vetten, om zich te vergewissen van de herhaalbaarheid van de verkregen resultaten.

De vraag wordt enkel behandeld op basis van een volledig dossier, het is dus aangeraden om uw vraag pas door te sturen van zodra het dossier volledig is. In voorkomend geval zal er nog bijkomende informatie worden gevraagd.

Datum	Handtekening van de verzoeker