



Föderalagentur für die Sicherheit der Nahrungsmittelkette

Formular zur Erteilung/Ablehnung einer Ausnahmegewilligung bezüglich der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C eines Öls oder Fettes zum Frittieren von Lebensmitteln

Name des Unternehmens:

Adresse der Niederlassungseinheit (NEN):

Straße:	Nr. (und Postfach):
Postleitzahl:	Gemeinde:

Name des Antragstellers:

Kontaktperson:

NEN:

Tätigkeit:

LAP (Ort - Tätigkeit - Produkt):

LKE:

1) Art und Zusammensetzung des Öls/des Fettes, für das die Ausnahmegewilligung beantragt wird:

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

2) Eigenschaften des Öls/des Fettes:

- Gehalt an freien Fettsäuren:.....
- Gehalt an dimeren und polymeren Triglyceriden:.....
- Gehalt an polaren Anteilen:.....
- Viskosität:.....
- Rauchpunkt:.....

3) Mit diesem Öl/Fett zubereitete oder hergestellte Lebensmittel

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Anhang II des Rundschreibens über den Erhalt einer Ausnahmegewilligung von der maximalen Gebrauchstemperatur von 180°C von Fetten und Ölen zum Frittieren von Lebensmitteln

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Der Antrag zur Erteilung einer Ausnahmegewilligung für die Verwendung des Öls oder Fettes zum Frittieren von Lebensmitteln bei einer Temperatur von 180°C wird angenommen/wird nicht angenommen.

Begründung, Punkte, auf die es zu achten gilt, und Empfehlungen:

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Anhang I: Gutachten des Wissenschaftlichen Ausschusses der FASNK

Datum	Name und Unterschrift des Chefs der LKE
-------	---