Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

Formulier voor de toekenning/weigering van een afwijking op de maximale gebruikstemperatuur van 180°C van olie of vet voor het frituren van levensmiddelen

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

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

2) Kenmerken van de olie/het vet:

- Gehalte aan vrije vetzuren:……..
- Gehalte aan dimere en polymere triglyceriden:……
- Gehalte aan polaire stoffen: …….
- Viscositeit:……
- Rookpunt: …….

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

……
……
……
……
……
……
……
……

……
……
……
……
……

De aanvraag voor het toekennen van een afwijking op het gebruik van olie of van vet voor het frituren van levensmiddelen bij een temperatuur van 180°C wordt aanvaard/niet aanvaard.

Motivering, aandachtspunten en aanbevelingen:
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……
……

Bijlage I: advies van het Wetenschappelijk Comité van het FAVV.

Datum	Naam en handtekening van het LCE-hoofd