Agence fédérale pour la sécurité de la chaîne alimentaire

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

Ce formulaire est à remettre à l'ULC dont l'entreprise dépend, il doit être accompagné d'un dossier explicatif.

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) **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 :

Les exigences minimales établies dans l'arrêté royal du 22 janvier 1988 relatif à l'utilisation d'huiles et de graisses comestibles lors de la friture de denrées alimentaires sont :

- Teneur en acides gras libres (inférieure à 2,5 g/100g exprimée en acide oléique) : ……..
- Teneur en triglycérides dimères et polymères (inférieur à 10g/100g) : ……
- Teneur en composés polaires (inférieure à 25g/100g) : ……..
- Viscosité (inférieure à 37 millipascal par seconde à 50°C pour les graisses comestibles ou 27 millipascal par seconde à 50°C pour les huiles comestibles) : …….
- Point de fumée (supérieur à 170°C) : ……

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

Donner également les informations sur le pourcentage de graisse et la composition en acides gras dans la denrée alimentaire avant et après préparation ou fabrication avec cette huile/graisse. La composition complète de la denrée alimentaire doit être fournie, certains composants tels que les protéines et les sucres peuvent influencer la dégradation de la graisse/de l'huile.

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

5) Contenu minimal du dossier d'explication

Le dossier doit comprendre :

- une description détaillée du procédé de cuisson (flow chart) reprenant au minimum les informations suivantes :
    - procédé en continu ou par batch,
    - temps de séjour de la denrée dans l'huile ou dans la graisse,
    - durée d'utilisation ou fréquence de remplacement de l'huile ou de la graisse,
    - apport éventuel d'huile ou de graisse fraîche pour compléter les pertes liées à la cuisson… ;

- l'analyse des dangers reprise dans le cadre du plan HACCP (y compris les éventuels CCP), lié à l'utilisation de cette graisse/huile à une température supérieure à 180°C ;

- des informations sur l'augmentation de la teneur en acrylamide dont la teneur finale doit se situer en dessous des teneurs de référence fixées dans le règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires (des résultats d'analyses doivent être fournis) ;

- les éléments de base repris dans l'avis du Conseil Supérieur de la Santé n° 8310 de janvier 2011 sur la sécurité des huiles et des graisses, entre autres :
    - les résultats des analyses effectuées sur l'huile/graisse pour démontrer l'absence de toxicité :
        - la mesure de l'indice peroxyde avant la première utilisation de l'huile à 180°C et à la température de dérogation souhaitée. La mesure de l'indice de peroxyde est

nécessaire dans le cas des huiles mais elle n'est pas pertinente dans le cas des graisses végétales et animales,
  - l'analyse de la composition en acide gras de l'huile/graisse avant utilisation et en fin de vie, à 180°C et à la température de dérogation souhaitée (la comparaison des compositions aux différentes températures renseigne sur la décomposition sélective des acides gras),
  - la mesure de la fraction polaire à 180°C et à la température de dérogation souhaitée (il est possible d'utiliser un test rapide, mais dans ce cas l'efficacité du test doit être démontrée par la comparaison avec la méthode par gravimétrie) ;

- les résultats des analyses réalisées sur les denrées alimentaires frites :
  - la mesure de l'indice de peroxyde à la fin de la durée de conservation des produits frits (cette mesure renseigne sur l'oxydation des graisses dans la denrée).

Il faut préciser systématiquement les méthodes d'analyses utilisées pour les différentes analyses. Il est important de faire plusieurs analyses tout au long de la durée de vie des huiles et graisses, afin de s'assurer de la répétabilité des résultats obtenus.

La demande ne sera traitée que sur base d'un dossier complet, il est dès lors recommandé de ne transmettre votre demande qu'une fois que le dossier est complet. Le cas échéant, des informations complémentaires seront demandées.

Date	Signature du demandeur