

Formulaire de demande pour distributeur

Comment remplir le Formulaire de demande pour le programme des permis des classes spéciales de lait:

La compagnie devra se servir de l'information mentionnée ci-bas au moment de remplir le Formulaire de demande pour le Programme de permis des classes spéciales de lait (PPCSL). La compagnie doit d'abord lire le *Guide d'information sur le PPCSL* avant de remplir le Formulaire de demande.

Section A du Formulaire de demande porte sur l'information de base requise concernant la compagnie qui fait la demande d'accès au PPCSL pour la première fois. Il n'est pas nécessaire que le distributeur remplisse la Section A si sa compagnie est déjà enregistrée au PPCSL et possède un Permis des classes spéciales émis par de la Commission canadienne du lait (CCL).

Section B du formulaire de demande porte sur l'information requise par la CCL en ce qui a trait aux permis des classes spéciales émis aux clients du demandeur. Un permis de distributeur ne peut être émis que lorsque la CCL a reçu ces renseignements.

Formulaire de demande pour préparations alimentaires industrielles

Ce formulaire doit être rempli par un distributeur qui fabrique des préparations alimentaires industrielles contenant des ingrédients laitiers qui sont destinés à la revente à un détenteur de permis des classes spéciales de lait. Le distributeur doit soumettre la description et la composition de chaque préparation industrielle. Ce formulaire pourrait aussi être utilisé par le distributeur pour rapporter de nouvelles compositions de préparations et/ou tout changement aux préparations déjà approuvées.

Formulaire de demande pour mélange à base de produits laitiers / fromage fondu

Ce formulaire doit être rempli par un distributeur qui fabrique des mélanges à base de produits laitiers / fromage fondu pour revente aux détenteurs de permis des classes spéciales de lait. Le distributeur doit fournir à la CCL des informations détaillées concernant la matière grasse du lait, l'humidité, les protéines et les autres solides du fromage fondu.

Pour plus de renseignements veuillez communiquer avec:

Agente, programme de marketing: Paula Harvey

Tél. : (613) 792-2057

Télé. : (613) 792-2009

Courriel : pharvey@agr.gc.ca

Ligne sans frais: 1-866-366-0676

Édifice 55, Promenade de la CCN

Ferme expérimentale centrale

960, avenue Carling

Ottawa (Ontario)

K1A 0Z2



Section A: Information sur la compagnie

Tout nouveau demandeur au Programme de permis des classes spéciales de lait (PPCSL) doit soumettre avec son formulaire de demande une copie de sa constitution en corporation ou de sa preuve d'enregistrement.

Les distributeurs qui sont déjà enregistrés au Programme de permis des classes spéciales de lait n'ont pas à remplir la Section A de ce formulaire.

Nom de l'entreprise : _____

Adresse : _____

Ville/Code postal : _____

Numéros de tél. : () _____ () _____

Numéros de téléc. : () _____ () _____

Personne(s) contact(s) : _____ Titre : _____ Courriel(s) : _____

Fin de l'année financière de l'entreprise :

M	M	J	J	A	A
---	---	---	---	---	---



Formulaire de demande pour préparations alimentaires

Produit # 1

Nom de la préparation alimentaire industrielle	Code du manufacturier	Code de la CCL (Pour utilisation interne)
Ingrédient(s) laitier(s) incorporé(s) dans le produit fini	% de gras par ingrédient laitier	Quantité d'ingrédient laitier par kilo de produit fini

Produit # 2

Nom de la préparation alimentaire industrielle	Code du manufacturier	Code de la CCL (Pour utilisation interne)
Ingrédient(s) laitier(s) incorporé(s) dans le produit fini	% de gras par ingrédient laitier	Quantité d'ingrédient laitier par kilo de produit fini

Je certifie que l'information indiquée dans ce document est juste et exacte.

Nom

Signature

Titre

Nom de la compagnie

Numéro de permis de la CCL



Formulaire de demande pour mélange à base de produits laitiers / fromage fondu

Mélange à base de produits laitiers

NOM DU MÉLANGE À BASE DE PRODUITS LAITIERS	% GRAS	% PROTÉINE	% AUTRES SOLIDES	% HUMIDITÉ	VOTRE CODE DE PRODUIT FINI	CODE DE LA CCL (Pour utilisation interne)

CONTENU : QUANTITÉ D'INGRÉDIENTS LAITIERS ET NON LAITIERS

INGRÉDIENT LAITIER ET NON LAITIER	% GRAS (Produit laitier)	QUANTITÉ EN POURCENTAGE

* La liste des ingrédients laitiers et non laitiers doit totaliser 100 %.

Fromage fondu

NOM DU FROMAGE FONDU	% GRAS	% PROTÉINE	% AUTRES SOLIDES	% HUMIDITÉ	VOTRE CODE DE PRODUIT FINI	CODE DE LA CCL (Pour utilisation interne)

CONTENU : QUANTITÉ D'INGRÉDIENTS LAITIERS PAR KG DE FROMAGE FONDU

INGRÉDIENT LAITIER	% GRAS	QUANTITÉ / kg

Je certifie que l'information indiquée dans ce document est juste et exacte.

Nom

Signature

Titre

Nom de la compagnie

Numéro de permis de la CCL