

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País <span style="float:right">Código ISO</span>			I.2. Referencia SGICO I.2.a. Referencia Local																	
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País <span style="float:right">Código ISO</span>			I.3. Autoridad central competente I.4. Autoridad local competente																	
	I.7. País de origen <span style="float:right">Código ISO</span>			I.9. País de destino <span style="float:right">Código ISO</span>																	
	I.8. Región de origen <span style="float:right">Código</span>			<del>I.10. Región de destino</del>																	
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección Número de autorización País <span style="float:right">Código ISO</span>			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País <span style="float:right">Código ISO</span>																	
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País <span style="float:right">Código ISO</span>			I.14. Fecha y hora de salida																	
	I.15. Medio de transporte			I.16 Punto de entrada																	
	<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:20%;">Tipo</th> <th style="width:30%;">Documento</th> <th style="width:50%;">Identificación</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>						Tipo	Documento	Identificación												
	Tipo	Documento	Identificación																		
	I.18. Condiciones de transporte Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial <span style="float:right">Fecha de emisión</span> País <span style="float:right">Lugar de emisión</span>																	
	I.19. Número del contenedor / Número de precinto																				
I.20. Mercancías certificadas como Consumo humano <input type="checkbox"/>																					
I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/> País <span style="float:right">Código ISO</span> Autoridad de salida UE <span style="float:right">Código PCF</span> Autoridad de entrada UE <span style="float:right">Código PCF</span>			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País <span style="float:right">Código ISO</span>																		
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total																	
I.28. Descripción de la mercancía <b>1. 04 LECHE Y PRODUCTOS LÁCTEOS; HUEVOS DE AVE; MIEL NATURAL; PRODUCTOS COMESTIBLES DE ORIGEN ANIMAL NO EXPRESADOS NI COMPRENDIDOS EN OTRA PARTE</b> <b>0404</b> Lactosuero, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edulcorante; productos constituidos por los componentes naturales de la leche, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante, no expresados o incluidos en otra parte <b>040490</b> productos constituidos por componentes naturales de la leche, incluso con adición de azúcar u otro edulcorante, no expresado o incluido en otra parte																					
Materia prima		Especies	Descripción del producto	Número de lote	Fecha de fabricación																
Expiration Date		Recuento de bultos	Fábrica	Peso neto																	

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria			
	II. Información sanitaria	La Autoridad Sanitaria, representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que:		
	II.1.	Los productos han sido fabricados en un establecimiento autorizado sanitariamente por la Autoridad Competente, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control - HACCP, programas de Buenas Prácticas de Manufactura -GMP y programas de Higiene y Saneamiento - SSOP.		
	II.2	Los productos cumplen con las especificaciones del proceso de industrialización para garantizar el control sanitario de los puntos críticos para la inocuidad alimentaria e inactivación de los agentes patógenos para la sanidad animal.		
		La leche fue sometida a cualquiera de los siguientes tratamientos o equivalentes:		
	(o bien) (1)	○ [II.2.1. Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7]		
	(o bien) (1)	○ [II.2.2. Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7]		
	(o bien) (1)	○ [II.2.3. Pasteurización lenta de por lo menos 63 °C durante por lo menos 30 minutos]		
	(o bien) (1)	○ [II.2.4. Un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) a un mínimo de 135 °C durante el tiempo adecuado].		
	(o bien) (1)	○ [II.2.5. Un tratamiento HTST combinado con otro tratamiento físico mediante: la disminución del pH debajo de 6 durante 1 hora o un calentamiento adicional a un minuto de 72°C combinado con un procedimiento de desecado]		
	○ II.2.6. Productos lácteos elaborados con leche cruda(2):			
	II.2.6.1. La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebaños libres de brucelosis y tuberculosis.			
	II.2.6.2. El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igual o mayor a 2 °C.			
II.3	Son aptos para consumo humano.			
II.4	Atestación zoonosanitaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación:			
II.4.1.	Proceden de rebaños y establecimientos de producción primaria que no estuvieron sometidos a restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche.			
II.4.2.	El establecimiento de producción primaria y el área de al menos 10 km a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o bajo restricciones de la movilización de animales, durante los sesenta (60) días previos al embarque.			
II.4.3.	El producto fue controlado respecto a la identidad en el lugar de embarque.			
II.4.4.	Se tomaron las precauciones necesarias después del tratamiento para evitar el contacto de la leche o sus productos con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para los animales que causen enfermedades infecto contagiosas de notificación obligatoria según la lista de la OIE.			
Notas				
Parte I				
(1)	Táchese lo que no proceda.			
(2)	Sólo aplicable a países libres de Fiebre Aftosa.			
	- El color de la tinta del sello y de la firma será diferente al de los caracteres impresos			
	- El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE, en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Sanitaria que lo emite.			
Agente certificador				
Nombre (en mayúsculas)	Qualification and title			
Fecha de la firma	Firma			
Sello				