

Parte I	I.1. Expedidor			I.2. Referencia SGICO		
	Nombre			I.2.a. Referencia Local		
	Dirección					
	País <span style="float:right">Código ISO</span>					
	I.5. Destinatario			I.3. Autoridad central competente		
	Nombre			I.4. Autoridad local competente		
	Dirección					
	País <span style="float:right">Código ISO</span>					
	I.7. País de origen		Código ISO	I.9. País de destino		Código ISO
	I.8. Región de origen <span style="float:right">Código</span>			<del>I.10. Región de destino</del>		
	I.11. Lugar de expedición			I.12. Lugar de destino		
	Nombre			Nombre		
	Dirección			Dirección		
	Número de autorización			Número de autorización		
País <span style="float:right">Código ISO</span>			País <span style="float:right">Código ISO</span>			
I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida			
Nombre						
Dirección						
Número de autorización						
País <span style="float:right">Código ISO</span>						
I.15. Medio de transporte			I.16 Punto de entrada			
Tipo	Documento	Identificación				
I.18. Condiciones de transporte			I.17. Documentos de acompañamiento			
Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			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"/>			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/>			
País <span style="float:right">Código ISO</span>			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.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total		
I.28. Descripción de la mercancía						
<p><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></p> <p><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</p> <p><b>040410</b> Lactosuero, aunque esté modificado, incluso concentrado o con adición de azúcar u otro edulcorante</p>						
Materia prima	Especies	Descripción del producto	Número de lote	Fecha de fabricación		
Expiration Date		Recuento de bultos	Fábrica	Peso neto		

II. Información sanitaria			
<b>Parte II: Certificación</b>	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		