

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO I.2.a. Referencia Local																	
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO			I.3. Autoridad central competente I.4. Autoridad local competente																	
	I.7. País de origen Código ISO			I.9. País de destino Código ISO																	
	I.8. Región de origen Código			I.10. Región de destino																	
	I.11. Lugar de expedición Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO																	
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO			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:33%;">Tipo</th> <th style="width:33%;">Documento</th> <th style="width:33%;">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 De refrigeración <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial Fecha de emisión País Lugar de emisión																	
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 Código ISO Autoridad de salida UE Código PCF Autoridad de entrada UE Código PCF			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País Código ISO																		
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total																	
I.28. Descripción de la mercancía 1. 35 MATERIAS ALBUMINOIDEAS; PRODUCTOS A BASE DE ALMIDÓN O DE FÉCULA MODIFICADOS; COLAS; ENZIMAS 3502 Albúminas (incluidos los concentrados de varias proteínas del lactosuero, con un contenido de proteínas del lactosuero superior al 80 % en peso, calculado sobre materia seca) albuminatos y demás derivados de las albúminas																					
Materia prima		Especies	Descripción del producto	Número de lote	Fecha de fabricación																
Expiration Date		Recuento de bultos	Fábrica	Peso neto																	

II. Información sanitaria			
Parte II: Certificación	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		