

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			
De congelación <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			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"/>			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						
<b>1. 19 PREPARACIONES A BASE DE CEREALES, HARINA, ALMIDÓN, FÉCULA O LECHE; PRODUCTOS DE PASTERÍA</b>						
<b>1901</b> Extracto de malta; preparaciones alimenticias de harina, grañones, sémola, almidón, fécula o extracto de malta, que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 40 % en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte; preparaciones alimenticias de productos de las partidas 0401  a 0404  que no contengan cacao o con un contenido de cacao inferior al 5 % en peso calculado sobre una base totalmente desgrasada, no expresadas ni comprendidas en otra parte						
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		