

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 De congelación <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> Ambiente <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.25. Peso bruto total																				
I.28. Descripción de la mercancía <b>1. 21 PREPARACIONES ALIMENTICIAS DIVERSAS</b> <b>2106 Preparaciones alimenticias no expresadas ni comprendidas en otra parte</b>																				
<table border="1" style="width:100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width:20%;">Materia prima</th> <th style="width:20%;">Descripción del producto</th> <th style="width:20%;">Fábrica</th> <th style="width:20%;">Fecha de producción</th> <th style="width:20%;">Expiration Date</th> </tr> </thead> <tbody> <tr><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </tbody> </table>					Materia prima	Descripción del producto	Fábrica	Fecha de producción	Expiration Date											
Materia prima	Descripción del producto	Fábrica	Fecha de producción	Expiration Date																

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria		
	<p>El veterinario oficial abajo firmante, certifica lo que sigue:</p> <p>II.1. Los platos preparados contienen el/los siguientes componente/s de origen animal y cumplen con los criterios expuestos abajo:</p> <p>II.2. El producto fue preparado y almacenado en un establecimiento que ha sido aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen, que ha sido autorizado a exportar a Chile.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.3. El producto contiene leche o productos lácteos y cumple las siguientes condiciones:</p> <p>II.3.1. Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;</p> <p>II.3.2. Procede de un Estado Miembro o región libre de Fiebre Aftosa de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE; (indicar el Estado Miembro de la UE o zona de origen de la leche o el producto lácteo)</p> <p>II.3.3. La leche fue sometida a uno de los siguientes tratamientos:</p> <p>(1) <input type="radio"/> bien esterilización, hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3];  <input type="radio"/> II.3.3.1.</p> <p>(1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> tratamiento UHT (ultra high temperature) de al menos 135 °C con una combinación de tiempo adecuada];  <input type="radio"/> II.3.3.2.</p> <p>(1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> tratamiento HTST (pasterización a alta temperatura durante un periodo de tiempo corto) a 72 °C durante 15 segundos aplicada dos veces a leche con un pH igual o superior a 7.0 con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico];  <input type="radio"/> II.3.3.3.</p> <p>(1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> tratamiento con un resultado equivalente a la pasterización descrita en el punto II.3.3.3. con resultado negativo al test de fosfatasa alcalina, cuando proceda, efectuado inmediatamente después del tratamiento térmico];  <input type="radio"/> II.3.3.4.</p> <p>(1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> tratamiento HTST aplicado a leche con un pH inferior a 7.0];  <input type="radio"/> II.3.3.5.</p> <p>(1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> tratamiento HTST cambiando con otro tratamiento físico:  <input type="radio"/> II.3.3.6.</p> <p><input type="radio"/> (1) <input type="radio"/> bien disminución del pH por debajo de 6 durante una hora];  <input type="radio"/> II.3.3.6.1.</p> <p><input type="radio"/> (1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> calentamiento adicional igual o superior a 72 °C, combinado con desecación]].  <input type="radio"/> II.3.3.6.2.</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.3.4. El productos lácteo (con excepción de los quesos) deriva de leche que ha sido sometida a uno de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3.]</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.3.5. Los quesos fueron fabricados con leche que fue sometida a unos de los tratamientos térmicos descritos en el punto II.3.3, o fueron sometidos a un proceso de maduración mínimo de 60 días (indicar fechas)].</p> <p>(1) <input type="checkbox"/> II.4. El producto contiene carne de ave (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones:</p> <p>II.4.1. Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;</p> <p>II.4.2. Fue sometido a uno de los siguientes tratamientos térmicos:</p> <p>(1) <input type="radio"/> bien tratamiento térmico con una temperatura mínima de 70°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 82 segundos];  <input type="radio"/> II.4.2.1.</p> <p>(1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> tratamiento térmico con una temperatura mínima de 74°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 40 segundos];  <input type="radio"/> II.4.2.2.</p> <p>(1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 29 segundos];  <input type="radio"/> II.4.2.3.</p> <p>(1) <input type="radio"/> <input type="radio"/> tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3];  <input type="radio"/> II.4.2.4.</p>		

Parte II: Certificación	II. Información sanitaria	
	(1) <input type="radio"/> [II.4.2.5.]	otro tratamiento térmico que haya sido propuesto previamente por la Autoridad Competente Veterinaria, que demuestre científicamente al SAG que es equivalente a alguno de los procesos aquí descritos: (indicar el tratamiento térmico aplicado y el tiempo).]]
	(1) <input type="checkbox"/> [II.5.]	El producto contiene carne de porcino y/o bovino (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones
	II.5.1.	Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.]	Procede de un Estado Miembro o región libre de Fiebre Aftosa sin vacunación, Peste Porcina Africana, Enfermedad Vesicular Porcina y Peste Porcina Clásica de acuerdo con los criterios fijados en el correspondiente capítulo de la versión más reciente del Código de sanidad animal de la OIE: (indicar el Estado Miembro de la UE o zona de origen del producto cárnico porcino o bovino)]
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.]	El producto fue sometido a uno de los siguientes tratamientos:
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.1.]	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 68°C, midiendo la temperatura en el centro del producto por el periodo de tiempo necesario para alcanzar un valor de pasteurización igual o superior a 40];
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.3.]	en el caso de jamón se sometió a un tratamiento de fermentación natural y maduración de al menos de 9 meses, de modo que se alcancen los siguientes valores: — Aw no superior a 0,93, — pH no superior a 6,0.]
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.4.]	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne.]
	(1) <input type="radio"/> [II.5.2.5.]	tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F0 igual o superior a 3]]].
Notas:		
Este certificado debe ser usado para platos preparados entendiéndose por tales aquellas preparaciones culinarias con componentes de origen animal que se presentan listas para consumo, requiriendo únicamente cocinado o calentamiento. Las comidas preparadas con carne fresca o refrigerada o congelada no quedan amparadas por este formato, debiendo cumplir los requisitos sanitarios establecidos en las correspondientes Resoluciones en vigor, que establecen los requisitos sanitarios aplicables a la carne fresca refrigerada o congelada.		
· El color de la tinta del sello y de la firma será diferente del o de los caracteres impresos.		
· El certificado deberá expedirse en español y en la lengua del Estado Miembro de la UE.		
Parte I:		
Casilla 1.2.a:	Número de referencia único asignado por el sistema TRACES.	
Casilla I.11.:	Nombre, dirección y número de autorización del establecimiento de producción o de expedición, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.	
Casilla I. 25:		
Nombre del producto:	tipo de producto, como por ejemplo pizza, lasaña, pasta carne, empanadas...	
Código aduanero y título:	Indicar el código aduanero de la Organización Mundial de Aduanas correspondiente: 16.01; 16.02; 16.03; 16.04; 16.05; 19.01; 19.02; 19.05; 20.04; 20.05; 21.03; 21.04; 21.05; 21.06.	
Establecimiento productor:	indicar el número de autorización del establecimiento de producción del plato preparado, según el registro de establecimientos autorizados a exportar a Chile.	
(1)	Tachar lo que no corresponda	
Agente certificador		

<b>Parte II: Certificación</b>	II. Información sanitaria		
	Nombre (en mayúsculas)	Qualification and title	
	Fecha de la firma	Firma	
	Sello		