

Parte I	I.1. Expedidor			I.2. Referencia SGICO																
	Nombre			I.2.a. Referencia Local																
	Dirección																			
	País Código ISO																			
	I.5. Destinatario			I.3. Autoridad central competente																
	Nombre			I.4. Autoridad local competente																
	Dirección																			
	País Código ISO																			
	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			I.12. Lugar de destino																
	Nombre			Nombre																
	Dirección			Dirección																
	Número de autorización			Número de autorización																
	País Código ISO			País Código ISO																
I.13. Lugar de carga			I.14. Fecha y hora de salida																	
Nombre																				
Dirección																				
Número de autorización																				
País Código ISO																				
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			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 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 Código ISO			País Código ISO																	
Autoridad de salida UE Código PCF																				
Autoridad de entrada UE Código PCF																				
I.25. Peso bruto total																				
I.28. Descripción de la mercancía																				
1. 16 PREPARACIONES DE CARNE, PESCADO O DE CRUSTÁCEOS, MOLUSCOS O DEMÁS INVERTEBRADOS ACUÁTICOS 1604 Preparaciones y conservas de pescado; caviar y sus sucedáneos preparados con huevos de pescado																				
Materia prima		Descripción del producto	Fábrica	Fecha de producción	Expiration Date															

II. Información sanitaria		
El veterinario oficial abajo firmante, certifica lo que sigue:		
II.1.	Los platos preparados contienen el/los siguientes componente/s de origen animal y cumplen con los criterios expuestos abajo:	
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.	
(1) <input type="checkbox"/> II.3.	El producto contiene leche o productos lácteos y cumple las siguientes condiciones:	
II.3.1.	Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;	
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)	
II.3.3.	La leche fue sometida a uno de los siguientes tratamientos:	
(1) <input type="radio"/> II.3.3.1.	esterilización, hasta alcanzar un valor F ₀ igual o superior a 3];	
(1) <input type="radio"/> II.3.3.2.	tratamiento UHT (ultra high temperature) de al menos 135 °C con una combinación de tiempo adecuada];	
(1) <input type="radio"/> II.3.3.3.	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];	
(1) <input type="radio"/> II.3.3.4.	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];	
(1) <input type="radio"/> II.3.3.5.	tratamiento HTST aplicado a leche con un pH inferior a 7.0];	
(1) <input type="radio"/> II.3.3.6.	tratamiento HTST combinando con otro tratamiento físico:	
(1) <input type="radio"/> II.3.3.6.1.	disminución del pH por debajo de 6 durante una hora]]];	
(1) <input type="radio"/> II.3.3.6.2.	calentamiento adicional igual o superior a 72 °C, combinado con desecación]].	
(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.]	
(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)]]].	
(1) <input type="checkbox"/> II.4.	El producto contiene carne de ave (carne procesada y/o productos cárnicos) que cumple con las siguientes condiciones:	
II.4.1.	Ha sido preparado y almacenado en un establecimiento aprobado y supervisado por la autoridad competente del país de origen;	
II.4.2.	Fue sometido a uno de los siguientes tratamientos térmicos:	
(1) <input type="radio"/> II.4.2.1.	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 70°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 82 segundos];	
(1) <input type="radio"/> II.4.2.2.	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 74°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 40 segundos];	
(1) <input type="radio"/> II.4.2.3.	tratamiento térmico con una temperatura mínima de 80°C, que debe alcanzarse en toda la carne durante un mínimo de 29 segundos];	
(1) <input type="radio"/> II.4.2.4.	tratamiento térmico en un contenedor herméticamente sellado hasta alcanzar un valor F ₀ igual o superior a 3];	

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		

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