

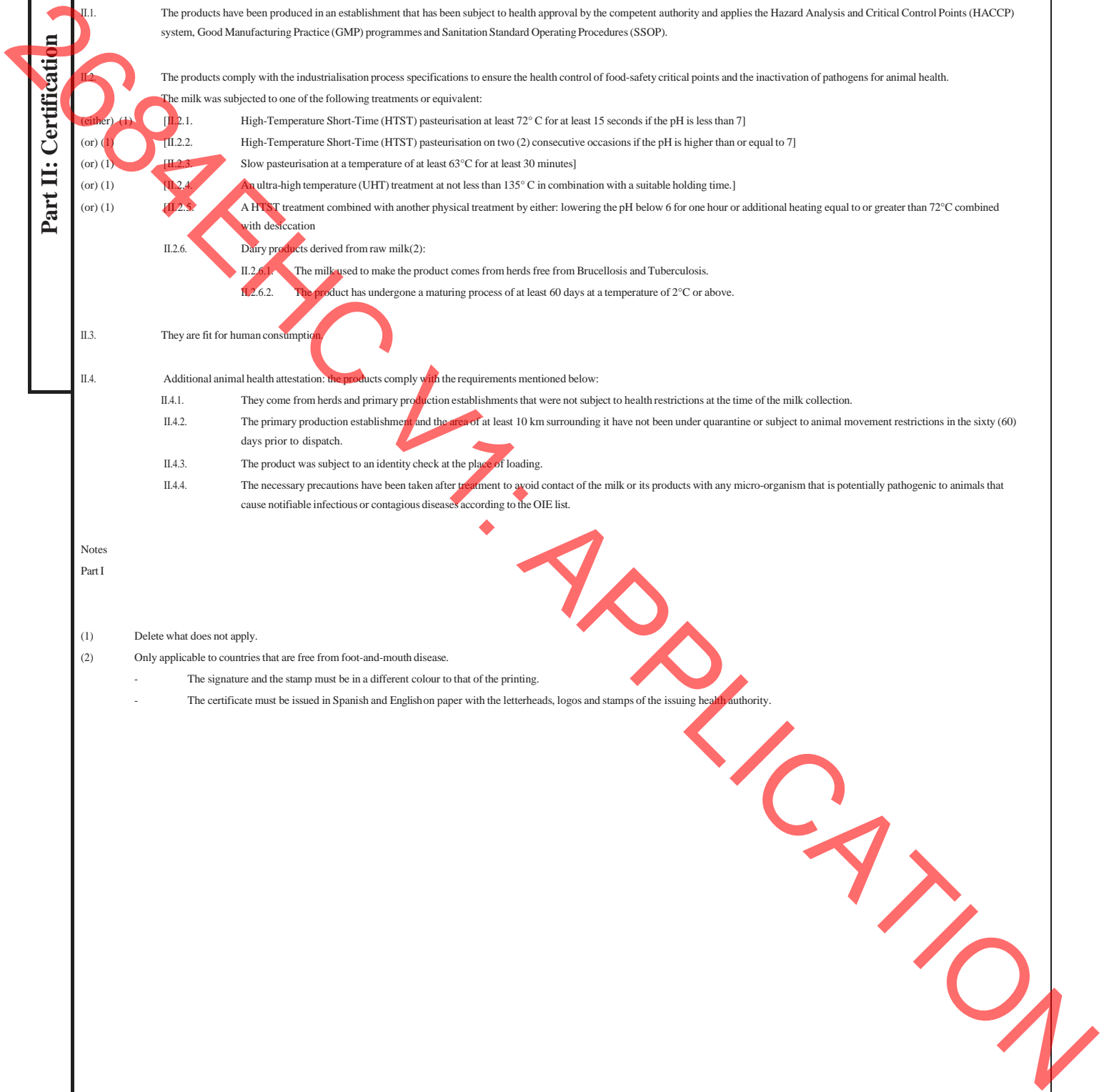


Part I : Details of dispatched consignment	I.1. Consignor Name Address		I.2. Certificate reference number		I.2.a. Unique reference number:			
	Country		I.3. Central Competent Authority DEFRA					
	I.5. Consignee Name Address		I.4. Local Competent Authority APHA					
	Country		I.6. No.(s) of related original certificates		No.(s) of accompanying documents			
	I.7. Country of origin UNITED KINGDOM		ISOcode GB	I.8. Region of origin		I.9. Country of destination PERU	ISOcode PE	I.10. Region of destination
	I.11. Place of origin Name Address		I.12. Place of destination Name Address					
	Approval number		Approval number					
	I.13. Place of loading		I.14. Date and time of departure					
	I.15. Means of transport Aeroplane <input type="checkbox"/> Ship <input type="checkbox"/> Road vehicle <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Railway wagon <input type="checkbox"/>		I.16. Entry Point					
	Identification:: Number(s):		I.17. CITES					
I.18. Temperature of products Ambient <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.19. Total Gross Weight		I.20. Total number of packages				
I.21. Seal/Container number								
I.22. Commodities certified for : Human Consumption <input type="checkbox"/>								
I.23. Transit through 3rd country			I.24. For Export					
I.25. Identification of the commodities								
Species (scientific name)	Type of goods	Type of processing,	Approval number of establishments	Consignment number	Package number	Net weight.		

APPLICABLE



II. Health information	II. a. Certificate reference number	II. b. Unique reference number:		
<p>II. Health information</p> <p>The health authority, represented by the undersigned official veterinarian, certifies that:</p> <p>II.1. The products have been produced in an establishment that has been subject to health approval by the competent authority and applies the Hazard Analysis and Critical Control Points (HACCP) system, Good Manufacturing Practice (GMP) programmes and Sanitation Standard Operating Procedures (SSOP).</p> <p>II.2. The products comply with the industrialisation process specifications to ensure the health control of food-safety critical points and the inactivation of pathogens for animal health. The milk was subjected to one of the following treatments or equivalent:</p> <p>(either) (1) [II.2.1. High-Temperature Short-Time (HTST) pasteurisation at least 72° C for at least 15 seconds if the pH is less than 7]</p> <p>(or) (1) [II.2.2. High-Temperature Short-Time (HTST) pasteurisation on two (2) consecutive occasions if the pH is higher than or equal to 7]</p> <p>(or) (1) [II.2.3. Slow pasteurisation at a temperature of at least 63°C for at least 30 minutes]</p> <p>(or) (1) [II.2.4. An ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135° C in combination with a suitable holding time.]</p> <p>(or) (1) [II.2.5. A HTST treatment combined with another physical treatment by either: lowering the pH below 6 for one hour or additional heating equal to or greater than 72°C combined with desiccation]</p> <p>II.2.6. Dairy products derived from raw milk(2):</p> <p>II.2.6.1. The milk used to make the product comes from herds free from Brucellosis and Tuberculosis.</p> <p>II.2.6.2. The product has undergone a maturing process of at least 60 days at a temperature of 2°C or above.</p> <p>II.3. They are fit for human consumption.</p> <p>II.4. Additional animal health attestation: the products comply with the requirements mentioned below:</p> <p>II.4.1. They come from herds and primary production establishments that were not subject to health restrictions at the time of the milk collection.</p> <p>II.4.2. The primary production establishment and the area of at least 10 km surrounding it have not been under quarantine or subject to animal movement restrictions in the sixty (60) days prior to dispatch.</p> <p>II.4.3. The product was subject to an identity check at the place of loading.</p> <p>II.4.4. The necessary precautions have been taken after treatment to avoid contact of the milk or its products with any micro-organism that is potentially pathogenic to animals that cause notifiable infectious or contagious diseases according to the OIE list.</p> <p>Notes</p> <p>Part I</p> <p>(1) Delete what does not apply.</p> <p>(2) Only applicable to countries that are free from foot-and-mouth disease.</p> <p>- The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.</p> <p>- The certificate must be issued in Spanish and English on paper with the letterheads, logos and stamps of the issuing health authority.</p>				
<p>Official veterinarian or official inspector</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="width: 50%; border: none;"> Name (in Capital): Local Veterinary Unit: Date: Stamp </td> <td style="width: 50%; border: none;"> Qualification and title: LVU N°: Signature: </td> </tr> </table>			Name (in Capital): Local Veterinary Unit: Date: Stamp	Qualification and title: LVU N°: Signature:
Name (in Capital): Local Veterinary Unit: Date: Stamp	Qualification and title: LVU N°: Signature:			





Parte I: Detalles relativos a la partida presentada	I.1. Expedidor Nombre Dirección		I.2. N° de referencia del certificado		I.2.a. N° de referencia único:	
	País		I.3. Autoridad central competente DEFRA			
	I.5. Destinatario Nombre Dirección		I.4. Autoridad local competente APHA			
	País		I.6. N° de los certificados originales asociados N° de los documentos de acompañamiento			
	I.7. País de origen UNITED KINGDOM	Cód.ISO GB	I.8. Región de origen	I.9. País de destino PERU	Cód.ISO PE	I.10. Región de destino
	I.11 Lugar de origen Nombre Dirección		I.11 Lugar de destino Nombre Dirección			
	Número de autorización		Número de autorización			
	I.13. Lugar de carga		I.14. Fecha y hora de salida			
	I.15. Medio de transporte Aeronave <input type="checkbox"/> Buque <input type="checkbox"/> Vagón de ferrocarril <input type="checkbox"/> Vehículo de carretera <input type="checkbox"/> Otros <input type="checkbox"/>		I.16 Punto de entrada			
	Identificación: Número(s):		I.17. CITES			
I.18 Temperatura de los productos Ambiente <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>		I.19. Peso bruto total		I.20. Número de bultos		
I.21. N° del precinto y n° del contenedor						
I.22. Animales/Productos certificados a efectos de: Consumo humano: <input type="checkbox"/>						
I.23. Tránsito a través de un país tercero			I.24. Para Exportación <input type="checkbox"/>			
I.25. Identificación de las mercancías						
Especie (nombre científico)	Naturaleza de la mercancía	Tipo de tratamiento	Número de autorización del establecimiento	Número de lote	Número de bultos	Peso neto



	I. Información sanitaria	II.a. N° de referencia del certificado	II.b. N° de referencia único:	
Parte II: Certificación	II	Información sanitaria		
	La Autoridad Sanitaria, representada por el veterinario oficial abajo firmante, certifica que:			
	III	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.		
	II2	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:		
	(obien)(1)	II2.1.	Pasteurización rápida (HTST) de al menos 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH es inferior a 7]	
	(o bien)(1)	II2.2.	Pasteurización rápida (HTST) durante dos (2) veces consecutivas si el pH es igualo superior a 7]	
	(obien)(1)	II2.3.	Pasteurización lenta de por lo menos 63 °C durante por lo menos 30 minutos]	
	(obien)(1)	II2.4.	Un tratamiento a temperatura ultra alta (UHT) a un mínimo de 135 °C durante el tiempo adecuado].	
	(obien)(1)	II2.5.	Un tratamiento HTST combinado con otro tratamiento físico mediante: la disminución del pH debajo de 6 durante 1 homo un calentamiento adicional a un minuto de 72°C combinado con un procedimiento de desecado]	
	II2.6.	Productos lácteos elaborados con leche cruda(2):		
	11.2.6.1.	La leche utilizada para la elaboración del producto procede de rebaños libres de brucelosis y tuberculosis.		
	11.2.6.2.	El producto ha sido sometido a un proceso de maduración durante como mínimo 60 días a una temperatura igualo mayor a 2 °C.		
II3	Son aptos para consumo humano.			
II4	Atestación zoonosaria adicional: los productos cumplen con los requisitos mencionados a continuación:			
	II4.1.	Proceden de rebaños y establecimientos de producción primaria que no estuvieron sometidos a restricciones sanitarias en el momento de la recolección de la leche.		
	II4.2.	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.		
	II4.3.	El producto fue controlado respecto a la identidad en el lugar de embarque.		
	II4.4.	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	Partel			
(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 inglés, en papel impreso con membretes, logos y sellos de la Autoridad Sanitaria que lo emite.			
Inspector veterinario o inspector oficial				
	Nombre (en mayúsculas):	Cualificación y título:		
	Unidad Veterinaria Local:	N° dela UVL:		
	Fecha:	Firma:		
	Sello			

