

Part I : Details of consignment

I.1. Consignor Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU																	
			I.2.a. Local Reference _____																	
I.5. Consignee Name _____ Address _____ Country _____ ISO Code _____			I.3. Central competent authority _____																	
			I.4. Local competent authority _____																	
I.7. Country of origin _____		ISO Code _____	I.9. Country of destination _____		ISO Code _____															
I.8. Region of origin _____		Code _____	I.10. Region of destination _____		Code _____															
I.11. Place of Dispatch Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____			I.12. Place of destination Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____																	
I.13. Place of Loading Name _____ Address _____ Approval Number _____ Country _____ ISO Code _____			I.14. Date and time of departure _____																	
I.15. Means of Transport <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <th style="width: 20%;">Mode</th> <th style="width: 20%;">International transport document</th> <th style="width: 60%;">Identification</th> </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> <tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr> </table>			Mode	International transport document	Identification													I.16 Entry Point _____		
			Mode	International transport document	Identification															
I.18. Transport conditions Chilled <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/> Ambient <input type="checkbox"/>			I.17. Accompanying documents <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 60%;">Commercial document reference _____</td> <td style="width: 40%;">Date of issue _____</td> </tr> <tr> <td>Country _____</td> <td>Place of issue _____</td> </tr> </table>			Commercial document reference _____	Date of issue _____	Country _____	Place of issue _____											
Commercial document reference _____	Date of issue _____																			
Country _____	Place of issue _____																			
I.19. Container No / Seal No _____																				
I.20. Certified as Human consumption <input type="checkbox"/>																				
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ ISO Code _____																	
I.23. Total number of packages _____		I.25. Total net weight _____		I.25. Total gross weight _____																
I.28. Description of consignment 1. 35 ALBUMINOIDAL SUBSTANCES; MODIFIED STARCHES; GLUES; ENZYMES 3502 Albumins (including concentrates of two or more whey proteins, containing by weight more than 80 % whey proteins, calculated on the dry matter), albuminates and other albumin derivatives 350220 Milk albumin, including concentrates of two or more whey proteins Other: 35022099 Other																				
Commodity		Species	Product Description		Batch number	Date of manufacture														
Expiration Date		Package count		Manufacturing plant		Net weight														

Part II: Certification	II. Health information			
	II. Health information			
	The health authority, represented by the undersigned official veterinarian, certifies that:			
	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).		
	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:			
	(either) (1)	○ [II.2.1.	High-Temperature Short-Time (HTST) pasteurisation at at least 72° C for at least 15 seconds if the pH is less than 7]	
	(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]	
	(or) (1)	○ [II.2.3.	Slow pasteurisation at a temperature of at least 63°C for at least 30 minutes]	
	(or) (1)	○ [II.2.4.	An ultra-high temperature (UHT) treatment at not less than 135° C in combination with a suitable holding time.]	
(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]		
	○ II.2.6.	Dairy products derived from raw milk(2):		
	II.2.6.1.	The milk used to make the product comes from herds free from Brucellosis and Tuberculosis.		
	II.2.6.2.	The product has undergone a maturing process of at least 60 days at a temperature of 2°C or above.		
II.3.	They are fit for human consumption.			
II.4.	Additional animal health attestation: the products comply with the requirements mentioned below:			
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.			
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.			
II.4.3.	The product was subject to an identity check at the place of loading.			
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.			
Notes				
Part I				
(1)	Delete what does not apply.			
(2)	Only applicable to countries that are free from foot-and-mouth disease.			
-	The signature and the stamp must be in a different colour to that of the printing.			
-	The certificate must be issued in Spanish and in the language of the EU Member State, on paper with the letterheads, logos and stamps of the issuing health authority.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				

I. rész

I.1. Feladó			I.2. IMSOC hivatkozási szám		
Név			Specimen not to be used for exports from EU		
Cím			I.2.a. Local Reference		
Ország			ISO-kód		
I.5. Címzett			I.3. Központi illetékes hatóság		
Név			I.4. Local competent authority		
Cím					
Ország			ISO-kód		
I.7. Származási ország			I.9. Country of destination		
ISO-kód			ISO-kód		
I.8. Region of origin			I.10. Rendeltetési régió		
Kód			Kód		
I.11. Place of Dispatch			I.12. Rendeltetési hely		
Név			Név		
Cím			Cím		
Jóváhagyási szám			Jóváhagyási szám		
Ország			ISO-kód		
I.13. Berakodás helye			I.14. Date and time of departure		
Név					
Cím					
Jóváhagyási szám					
Ország			ISO-kód		
I.15. Szállítóeszköz			I.16 Entry Point		
Típus	Okmány	Azonosítás			
I.18. Transport conditions			I.17. Kísérőokmányok		
Hűtött <input type="checkbox"/>	Controlled temperature <input type="checkbox"/>	Fagyasztva <input type="checkbox"/>	Környezet <input type="checkbox"/>	A kereskedelmi okmány hivatkozási száma	Kiállítás dátuma
				Ország	Kiállítás helye
I.19. Konténerszám/Plomba száma					
I.20. Certified as					
Emberi fogyasztás <input type="checkbox"/>					
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/>			I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/>		
Country	ISO-kód		Country	ISO-kód	
EU Exit Authority	BCP code				
EU Entry Authority	BCP code				
I.23. Csomagok teljes száma		I.25. Nettó össztömeg		I.25. Bruttó össztömeg	
I.28. Description of consignment					
1. 35 ALBUMINOID ANYAGOK; MÓDOSÍTOTT KEMÉNYÍTŐK; ENYVEK; ENZIMEK					
3502 Albuminok (beleértve két vagy több savófehérje koncentrátumát, amely szárazanyagra számítva több mint 80 tömegszázalék savófehérjét tartalmaz), albuminátok és más albuminszármazékok					
350220 Tejalbumin, beleértve a legalább két savófehérjét tartalmazó koncentrátumot is					
Other:					
35022099 Other					
Áru	Faj	Product Description	Tételszám	Gyártás dátuma	
Expiration Date	Csomagok darabszáma	Gyártóüzem	Nettó tömeg		

Part II: Certification	II. Egészségügyi információk			
	II. Egészségügyi adatok			
	Az Egészségügyi Hatóság nevében eljáró, alulírott állatorvos igazolom, hogy:			
	II.1.	A termékeket az illetékes hatóság által egészségügyi szempontból engedélyezett, a HACCP (veszélyelemzés és kritikus szabályozási pontok), a GMP (helyes gyártási gyakorlatok) és a SSOP elveket (szabvány egészségügyi eljárások) alkalmazó létesítményben állították elő.		
	II.2	A termékek megfelelnek az ipari előállítási folyamatra vonatkozó előírásoknak, amelyek révén garantált az élelmiszer-biztonsági szempontból kritikus pontok higiéniai ellenőrzése és az állati kórokozók inaktiválása.		
	A tejet alávetették az alábbi eljárások vagy azokkal egyenértékű eljárások valamelyikének:			
	(vagy) (1)	○ [II.2.1. rövid idejű pasztörözés (HTST) 72°C-on legalább 15 másodpercig, ha a pH kevesebb, mint 7]		
	(vagy) (1)	○ [II.2.2. rövid idejű pasztörizálás (HTST) 72°C-on két (2) alkalommal legalább 15 másodpercig, ha a pH legalább 7]		
	(vagy) (1)	○ [II.2.3. lassú pasztörizálás legalább 63°C-on legalább 30 percig]		
	(vagy) (1)	○ [II.2.4. ultramagas hőmérsékleten (UHT) történő pasztörizálás legalább 135°C-on a megfelelő ideig].		
(vagy) (1)	○ [II.2.5. rövid idejű pasztörizálás (HTST) más fizikai kezeléssel kombinálva, amely: 6 alá csökkenti a pH-értéket legalább 1 órán át vagy további hőkezelés 72°C-on 1 percig szárítási eljárással]			
	○ II.2.6. Nyers tejből készült tejtermékek(2):			
	II.2.6.1.	A termék előállításához felhasznált tej brucellózistól és tuberkulózistól mentes nyájtól származik.		
	II.2.6.2.	A terméket legalább 60 napos érlelési eljárásnak vetették alá legalább 2°C-os hőmérsékleten.		
II.3	Emberi fogyasztásra alkalmasak.			
II.4	Kiegészítő állategészségügyi bizonyítvány: a termékek eleget tesznek az alábbi követelményeknek:			
	II.4.1.	Olyan nyájaktól és elsődleges gyártási létesítményekből származnak, amelyek a tej begyűjtésének idején nem tartoztak egészségügyi korlátozás hatálya alá.		
	II.4.2.	Az elsődleges gyártási létesítmény és annak legalább 10 km-es körzete nem tartozott karantén vagy az állatok szállítására vonatkozó korlátozás hatálya alá az indulást megelőző hatvan (60) napban.		
	II.4.3.	A termék azonosságát az indulás helyén ellenőrizték.		
	II.4.4.	A kezelés után megtettek minden óvintézkedést annak elkerülésére, hogy a tej vagy a tejtermékek olyan, állatbetegséget okozó mikroorganizmussal érintkezzenek, amely az OIE-jegyzékben szereplő, bejelentési kötelezettség alá tartozó fertőző vagy ragályos betegségek valamelyikét okozhatja.		
Megjegyzések				
I. rész				
(1)	A nem kívánt rész törlendő.			
(2)	Csak a ragadós száj- és körömfájástól mentes országokra vonatkozik.			
-	Az aláírás és a pecsét színének különböznie kell a nyomtatás színétől.			
-	A bizonyítványt spanyol nyelven és a megfelelő uniós tagállam nyelvén kell kitölteni, a kiállító egészségügyi hatóság fejlécével, logójával és pecsétjével ellátott papíron.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Aláírás dátuma		Aláírás		
Bélyegző				