

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 style="width: 100%;"> <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. 19 PREPARATIONS OF CEREALS, FLOUR, STARCH OR MILK; PASTRYCOOKS' PRODUCTS 1901 Malt extract; food preparations of flour, groats, meal, starch or malt extract, not containing cocoa or containing less than 40 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included; food preparations of goods of headings 0401 to 0404, not containing cocoa or containing less than 5 % by weight of cocoa calculated on a totally defatted basis, not elsewhere specified or included 190120 Mixes and doughs for the preparation of bakers' wares of heading 1905																				
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

Név

Cím

Ország

ISO-kód

I.2. IMSOC hivatkozási szám

Specimen not to be used for exports from EU

I.2.a. Local Reference

I.5. Címzett

Név

Cím

Ország

ISO-kód

I.3. Központi illetékes hatóság

I.4. Local competent authority

I.7. Származási ország

ISO-kód

I.9. Country of destination

ISO-kód

I.8. Region of origin

Kód

I.10. Rendeltetési régió

Kód

I.11. Place of Dispatch

Név

Cím

Jóváhagyási szám

Ország

ISO-kód

I.12. Rendeltetési hely

Név

Cím

Jóváhagyási szám

Ország

ISO-kód

I.13. Berakodás helye

Név

Cím

Jóváhagyási szám

Ország

ISO-kód

I.14. Date and time of departure

I.15. Szállítóeszköz

Típus

Okmány

Azonosítás

I.16 Entry Point

I.18. Transport conditions

Hűtött ☐

Controlled temperature ☐

Fagyasztva ☐

Környezet ☐

I.17. Kísérőokmányok

A kereskedelmi okmány hivatkozási száma

Kiállítás dátuma

Ország

Kiállítás helye

I.19. Konténerszám/Plomba száma

I.20. Certified as

Emberi fogyasztás ☐

I.21. For transit through a third country ☐

Country

ISO-kód

EU Exit Authority

BCP code

EU Entry Authority

BCP code

I.22. For transit through Member State(s) ☐

Country

ISO-kód

I.23. Csomagok teljes száma

I.25. Nettó össztömeg

I.25. Bruttó össztömeg

I.28. Description of consignment

1. 19 GABONA, LISZT, KEMÉNYÍTŐ VAGY TEJ FELHASZNÁLÁSÁVAL KÉSZÜLT TERMÉKEK; CUKRÁSZATI TERMÉKEK

1901

Malátakivonat; lisztből, darából, durva őrleményből, keményítőből vagy malátakivonatból előállított, másutt nem említett élelmiszer-készítmény, amely kakaót nem, vagy teljesen zsírtalanított anyagra számítva 40 | tömegszázaléknál kisebb mennyiségben tartalmaz; a 0401-0404 | vtsz. alá tartozó árukból készített, másutt nem említett olyan élelmiszer-készítmény, amely kakaót nem vagy teljesen zsírtalanított anyagra számítva 5 | tömegszázaléknál kisebb mennyiségben tartalmaz

190120 Mixes and doughs for the preparation of bakers' wares of heading 1905

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				