



REINO DE BELGICA
Royaume de Belgique - Koninkrijk België
AGENCIA FEDERAL PARA LA SEGURIDAD DE LA CADENA ALIMENTARIA
Agence Fédérale pour la Sécurité de la Chaîne Alimentaire
Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen

CERTIFICADO SANITARIO PARA SANGRE Y SUS PARTES PARA CONSUMO ANIMAL
CERTIFICAT SANITAIRE POUR LE SANG
ET LES PRODUITS SANGUINS DESTINÉS À L'ALIMENTATION ANIMALE
GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR BLOED
EN BLOEDPRODUCTEN BESTEMD VOOR DIERLIJKE CONSUMPTIE.

Certificado No :

1. El suscrito, inspector oficial de la Agencia Federal Belga para la Seguridad de la Cadena Alimentaria, certifica que el establecimiento del sector de la alimentación animal mencionado a continuación está registrado y que el establecimiento cuenta con supervisión oficial de la Autoridad competente /

Le soussigné, inspecteur officiel de l'Agence fédérale belge pour la Sécurité de la Chaîne alimentaire, certifie que l'établissement du secteur de l'alimentation animale ci-après est enregistré et que cet établissement est soumis au contrôle officiel de l'autorité compétente /

De ondergetekende, officiële inspecteur van het Belgisch Federaal Agentschap voor de Veiligheid van de Voedselketen bevestigt dat het hierna vermelde diervoederbedrijf is geregistreerd en dat deze inrichting onderworpen is aan officiële controle door de bevoegde overheid.

Número de registro del establecimiento de alimentación animal /
N° d'enregistrement de l'établissement en alimentation animale /
Registratienummer van het diervoederbedrijf:

Nombre comercial y descripción del (los) producto(s) / Nom commercial et description du (des) produit(s) / Handelsnaam en beschrijving van het (de) product(en):	Cantidad/Empaque / (Etiquetado) / Nombre/ Conditionnement / (Marquage) / Aantal/Verpakking/ (Markering):	Número(s) de lote / N°(s) de lot / Lotnummer(s):	Peso(s) neto(s) / Poids net(s) / Netto-gewicht(en):	Fecha de producción o de sacrificio / Date de production ou d'abattage / Productie- of slachtdatum:	Fecha de empaque, proceso o elaboración / Date d'emballage, de transformation ou de préparation / Verpakings-, verwerkings- of bereidingsdatum:	Fecha de caducidad o de consumo preferente / Date d'expiration ou de péremption / Verval- of houdbaarheidsdatum:

Certificado No :

Nombre y dirección del remitente / Nom et adresse de l'expéditeur / Naam en adres van de verzender:

Nombre y dirección del destinatario / Nom et adresse du destinataire / Naam en adres van de geadresseerde:

Medio de transporte e identificación / Moyen de transport et identification / Vervoermiddel en identificatie:

Países de Tránsito¹ / Pays de transit¹ / Transitlanden¹

2. El (los) producto(s) mencionado(s) anteriormente es (son) originario(s) de Bélgica /

Le(s) produit(s) mentionné(s) ci-dessus est (sont) originaire(s) de Belgique /
Het (de) hierboven vermelde product(en) is (zijn) afkomstig uit België.

3. El producto procede de animales sanos inspeccionados ante y post mortem sacrificados en un establecimiento bajo control oficial /

Le produit provient d'animaux en bonne santé qui ont été soumis à des inspections ante et post mortem et ont été abattus dans un établissement soumis à des contrôles sanitaires officiels /
Het product is afgeleid van gezonde dieren die zijn onderworpen aan ante- en postmortemkeuring en zijn geslacht in een inrichting die is onderworpen aan officiële sanitaire controles.

4. Los animales de los que procede la materia prima no fueron sacrificados para erradicar epidemias /

Les animaux dont provient la matière première n'ont pas été mis à mort dans le cadre de l'éradication d'une épidémie /
De grondstoffen van dierlijke oorsprong zijn niet afkomstig van dieren die werden gedood in het kader van de bestrijding van epidemieën.

5. El producto fue procesado y almacenado en un establecimiento bajo control sanitario oficial /

Le produit a été transformé et stocké dans un établissement soumis à des contrôles sanitaires officiels /
Het product is verwerkt en opgeslagen in een inrichting die is onderworpen aan officiële sanitaire controles.

6. En su elaboración, el producto fue sometido a una temperatura mínima de :

- a) 68.9 °C durante 30 minutos, o bien
- b) 80 °C en toda su sustancia, lo que garantiza la destrucción del virus de la peste porcina clásica, o bien
- c) 80.5 °C por 3 minutos, o bien
- d) 170 °C durante 1 minuto, o bien
- e) 220 a 240 °C durante 3 a 5 segundos /

Durant sa transformation, le produit a été soumis à une température minimale de :

- a) 68,9 °C pendant 30 minutes, ou
- b) 80 °C dans toute sa substance, qui garantit la destruction du virus de la peste porcine classique, ou
- c) 80,5 °C pendant 3 minutes, ou
- d) 170 °C pendant 1 minute, ou
- e) 220 à 240 °C pendant 3 à 5 secondes /

Tijdens de verwerking werd het product onderworpen aan een minimumtemperatuur van:

- a) 68,9 °C gedurende 30 minuten, of
- b) 80 °C in zijn geheel, dat de vernietiging van het klassieke varkenspestvirus garandeert, of
- c) 80,5 °C gedurende 3 minuten, of
- d) 170 °C gedurende 1 minuut, of
- e) 220 tot 240 °C gedurende 3 tot 5 seconden.

¹ No está obligado de completar esta zona / Cette zone ne doit pas nécessairement être remplie / Dit veld moet niet noodzakelijk ingevuld worden.
EX.PFF.MX.02.01

Certificado No :

7. El producto fue aprobado por un organismo sanitario oficial para consumo animal /

Le produit a été approuvé pour la consommation animale par une autorité sanitaire officielle /
Het product is door een officiële gezondheidsautoriteit voor dierlijke consumptie goedgekeurd.

8. La planta cuenta con registros de ingreso de materias primas en donde se detalla el tipo y origen de la misma, con la finalidad de tener evidencia de que no existió contaminación cruzada con otro tipo de tejido distinto a sangre, antes, durante o al final del proceso de la elaboración u obtención del producto terminado /

L'usine a des enregistrements des matières premières entrantes qui détaillent le type et l'origine de la matière première, afin d'avoir des preuves qu'il n'y a pas eu de contamination croisée avec d'autres tissus que le sang, avant, pendant ou à la fin du processus de fabrication du produit fini /

Het bedrijf beschikt over registraties van de binnenkomende grondstoffen met vermelding van het type en de oorsprong van de grondstoffen, zodat kan worden aangetoond dat er geen kruisbesmetting met ander weefsel dan bloed heeft plaatsgevonden, vóór, tijdens of aan het eind van het productieproces of bij het verkrijgen van het afgewerkt product.

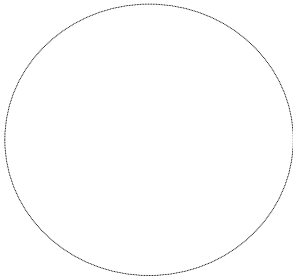
El original de este certificado está destinado a la Autoridad competente de /

L'original de ce certificat est destiné aux Autorités compétentes de /
Het origineel van dit certificaat is bestemd voor de bevoegde overheid van:

MEXICO

Hecho en / Fait à / Gedaan te:

Hecho el día / Fait le / Gedaan op:



Firma del inspector oficial / Signature de l'inspecteur officiel /
Handtekening van de officiële inspecteur:

Sello oficial / Cachet officiel / Officiële stempel:

Nombre en letra imprenta / Nom en lettres capitales / Naam in
drukletters:

Número de anexos (páginas)