

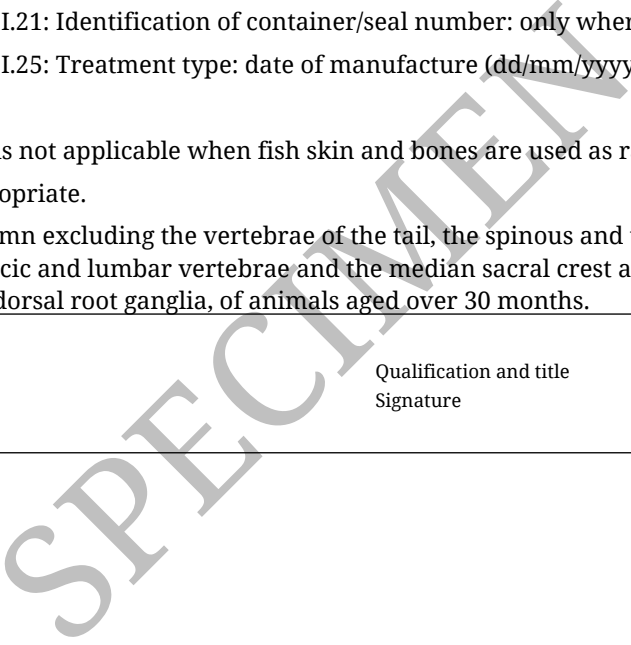
Part I : Details of consignment	I.1. Consignor Name Address Country		I.2. IMSOC Reference Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference	
	I.5. Consignee Name Address Country		I.3. Central competent authority I.4. Local competent authority	
	I.7. Country of origin		I.9. Country of destination	
	I.8. Region of origin		I.10. Region of destination	
	I.11. Place of Dispatch Name Address Approval Number Country		I.12. Place of destination Name Address Approval Number Country	
	I.13. Place of Loading Name Address Approval Number Country		I.14. Date and time of departure	
	I.15. Means of Transport		I.16 Entry Point	
	I.18. Transport conditions Ambient <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chilled <input type="checkbox"/> Frozen <input type="checkbox"/>		I.17. Accompanying documents Commercial document reference Date of issue Country Place of issue	
	I.19. Container No / Seal No			
	I.20. Certified as			
	Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Circus exhibition <input type="checkbox"/> Technical use <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Relaying <input type="checkbox"/> Quarantine <input type="checkbox"/> Slaughter <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Pet food <input type="checkbox"/> Fattening <input type="checkbox"/> Approved Bodies <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Registered equidae <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Other <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Human consumption <input type="checkbox"/> Pets <input type="checkbox"/> Further process <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Animal Feedingstuff <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Artificial reproduction <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Pharmaceutical use <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <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"/>	
	I.23. Total number of packages		I.24. Total quantity	
		I.25. Total net weight		
		I.25. Total gross weight		

Part I : Details of consignment	I.28. Description of consignment				
	1. 35 ALBUMINOIDAL SUBSTANCES; MODIFIED STARCHES; GLUES; ENZYMES				
	3503 Gelatin (including gelatin in rectangular (including square) sheets, whether or not surface-worked or coloured) and gelatin derivatives; isinglass; other glues of animal origin, excluding casein glues of heading 3501				
	Commodity	Species	Quantity	Batch number	Manufacturing plant
Cold store	Cutting plant	Date of freezing	Date of production	Date of slaughter	
Net weight	Product Description	Package count	Identification mark		

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Health information			
	II.1.	Public health attestation	I, the undersigned official veterinarian, hereby certify that the gelatine described in this certificate was produced in accordance with the following requirements:	
	II.1.1.	It has been produced from raw materials (either	<ul style="list-style-type: none"> ○ bones, hides and skins of farmed ruminant animals, ○ pig skins and bones, tendons and sinews, ○ poultry skin, ○ fish skin and bones) (2) which met the following requirements: 	
		–	(a)(1)	the raw materials are derived from animals which have been slaughtered in a slaughterhouse and have been found fit for human consumption following ante-mortem and post-mortem inspection;
		–	(b)	the raw materials originated from establishments under the supervision of the competent veterinary authorities;
		–	(c)	hides and skins used have not undergone any tanning process;
		<input type="checkbox"/> and (2)		
		–	If from ruminant origin:	
			(2) either	<ul style="list-style-type: none"> ○ [(d) the gelatine was prepared exclusively from hides and skins]; (2) or ○ [(d) the raw materials derived from animals born, continuously reared and slaughtered in countries recognised by the OIE as of negligible BSE risk]; (2) or ○ [(d) the raw materials are derived from animals which have not been slaughtered after stunning by means of compressed air or gas injected into the cranial cavity or a pithing process; such raw materials neither contained nor were contaminated by: tonsils or distal ileum of cattle of any age; brains, eyes, spinal cord and skull from cattle aged over 12 months and vertebral column(*) from cattle over 30 months of age.]
	II.1.2.	It has been manufactured:	<ul style="list-style-type: none"> – (a) in an establishment under the supervision of the competent veterinary authorities and approved for the manufacture of gelatine; (2) either ○ [(b) from ruminant bone material derived from animals born, reared or slaughtered in countries or regions with a controlled or undetermined BSE risk in accordance with the OIE standards; it was subjected to a process to ensure that all bone material is finely crushed and degreased with hot water and treated with dilute hydrochloric acid (at minimum concentration of 4 % and pH < 1,5) over a period of at least two days. This treatment was followed either by: (2) either ○ [an alkaline treatment of saturated lime solution (pH >12,5) for a period of at least 20 days with a heat treatment step of 138 °C minimum during at least four seconds,] (2) or ○ [an acid treatment (pH < 3,5) during 10 hours minimum with a heat treatment step of 138 °C minimum during at least four seconds,] (2) or ○ [a heat-and-pressure process for at least 20 minutes with saturated steam of 133 °C at more than 3 bars;]] (2) or ○ [(c) from raw material other than that mentioned in point (b), subjected to a treatment with acid or alkali, followed by one or more rinses. The pH was adjusted subsequently. Gelatine was extracted by heating one or more times in succession, followed by purification by means of filtration and heat treatment.] 	
II.1.3.	After the manufacture, the product was stored under appropriate hygiene conditions and the necessary measures were taken to avoid contamination.			
II.1.4.	The product meets the following microbiological limits:			

Part II: Certification	II. Health information			
		Micro organisms	Limits	
		Salmonell a	Absence in 25g	
	II.1.5.	The packages were appropriately wrapped and labelled.		
	II.1.6.	The label bears the words "gelatine fit for human consumption" and indicates the country and establishment of origin and date of minimum durability.		
	II.1.7.	The container in which the product is dispatched complies with appropriate hygiene and sanitary requirements.		
	Notes			
	Part I:			
	.	Box reference I.11: Place of origin: Name, address and approval number of the establishment of dispatch.		
	.	Box reference I.15: Flight number (aircraft) or name (ship). Separate information is to be provided in case of unloading and reloading.		
.	Box reference I.21: Identification of container/seal number: only where applicable.			
.	Box reference I.25: Treatment type: date of manufacture (dd/mm/yyyy).			
Part II:				
(1)	Point II.1.1(a) is not applicable when fish skin and bones are used as raw materials.			
(2)	Delete as appropriate.			
(*)	Vertebral column excluding the vertebrae of the tail, the spinous and transverse processes of the cervical, thoracic and lumbar vertebrae and the median sacral crest and wings of the sacrum, but including the dorsal root ganglia, of animals aged over 30 months.			
Certifying Officer				
Name (in capital letters)		Qualification and title		
Date of signature		Signature		
Stamp				



Část I	I.1. Odesílatel Název Adresa Země Kód ISO		I.2. Referenční číslo IMSOC Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Příjemce Název Adresa Země Kód ISO		I.3. Ústřední příslušný orgán I.4. Local competent authority																
	I.7. Země původu Kód ISO		I.9. Country of destination Kód ISO																
	I.8. Region of origin Kód		I.10. Region určení Kód																
	I.11. Place of Dispatch Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.12. Místo určení Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO																
	I.13. Místo nakládky Název Adresa Číslo schválení Země Kód ISO		I.14. Date and time of departure																
	I.15. Dopravní prostředky		I.16 Entry Point																
	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 20%;">Typ</th> <th style="width: 20%;">Doklad</th> <th style="width: 60%;">Identifikace</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>		Typ	Doklad	Identifikace														
	Typ	Doklad	Identifikace																
I.18. Transport conditions Okolní <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> Chlazený <input type="checkbox"/> Zmrazené <input type="checkbox"/>		I.17. Průvodní doklady Referenční číslo obchodního do k ladu Datum vydání Země Místo vydání																	
I.19. Č. kontejneru / č. plomby																			
I.20. Certified as Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Technické použití <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Porážka <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Schválené orgány <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Jiné <input type="checkbox"/> Zvířata v zájmovém chovu <input type="checkbox"/> Další postup <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Umělé rozmnožování <input type="checkbox"/> Použití pro farmaceutické účely <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Země Kód ISO EU Exit Authority BCP code EU Entry Authority BCP code		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Země Kód ISO																	
I.23. Celkový počet balení	I.24. Celkové množství	I.25. Celková čistá hmotnost	I.25. Celková hrubá hmotnost																

I.28. Description of consignment

1. 35 ALBUMINOIDNÍ LÁTKY; MODIFIKOVANÉ ŠKROBY; KLIHY; ENZYMY**3503** Želatina (včetně želatiny v pravouhlých (včetně čtvercových) fóliích, též povrchově upravená nebo barvená) a deriváty želatiny; vyzina; jiné klišy živočišného původu, kromě kaseinových klišů čísla | 3501

Komodita	Druh	Množství	Číslo šarže	Výrobní zařízení
Chladírenské zařízení	Bourárna	Datum zmrazení	Datum výroby	Datum porážky
Čistá hmotnost	Product Description	Počet balení	Identifikační značka	

Část I

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
	II.1. Potvrzení o zdravotní nezávadnosti	Já, níže podepsaný úřední veterinární lékař, potvrzuji, že želatina popsaná v tomto osvědčení byla vyrobena ve shodě s následujícími požadavky:	
	II.1.1. Byla vyrobena ze surovin (<input type="radio"/> kostí, kůží a kožek farmových přežvýkavců , vepřových kůží a kostí, <input type="radio"/> šlach a vaziv, <input type="radio"/> drůbežích kůží , <input type="radio"/> a rybích kůží a kostí) (2), které splňují následující požadavky:	<ul style="list-style-type: none"> - a)(1) suroviny pochází ze zvířat, která byla poražena na jatkách a byla na základě prohlídek před porážkou a po porážce shledána jako vhodná k lidské spotřebě; - b) suroviny pochází ze zařízení, která jsou pod dohledem příslušných veterinárních orgánů; - c) použité kůže a kožky nebyly podrobeny činění; 	
	<input type="checkbox"/> a (2)	<ul style="list-style-type: none"> - pokud pochází z přežvýkavců: (2) buď <input type="radio"/> [d] želatina byla vyrobena výlučně z kůží a kožek; (2) nebo <input type="radio"/> [d] suroviny byly získány ze zvířat narozených, nepřetržitě chovaných a poražených v zemích, které byly OIE uznány za země se zanedbatelným rizikem výskytu BSE]; (2) nebo <input type="radio"/> [d] suroviny byly získány ze zvířat, která nebyla poražena po omráčení injekcí stlačeného vzduchu nebo plynu do dutiny lebeční nebo poražena rozrušením centrální nervové tkáně; suroviny neobsahovaly následující materiály ani jimi nebyly kontaminovány: mandle nebo kyčelník skotu libovolného věku, mozky, oči, míchy nebo lebky skotu staršího 12 měsíců nebo páteře(*) skotu staršího 30 měsíců.] 	
	II.1.2. Byla vyrobena:	<ul style="list-style-type: none"> - a) v zařízení, které je pod dohledem příslušných veterinárních orgánů a je schváleno pro výrobu želatiny; (2) buď <input type="radio"/> [b] z kostního materiálu přežvýkavců pocházejícího ze zvířat narozených, chovaných nebo poražených v zemích nebo regionech s kontrolovaným nebo neurčeným rizikem výskytu BSE podle norem OIE, postupem zajišťujícím, že veškerý kostní materiál je nejmenno nadrcen a pomocí horké vody zbaven tuku a ošetřen zředěnou kyselinou chlorovodíkovou (při minimální koncentraci 4 % a $\text{pH} \leq 1,5$) po dobu alespoň dvou dní. Po tomto zpracování následovalo buď: (2) buď <input type="radio"/> [zpracování nasyceným roztokem hydroxidu vápenatého ($\text{pH} > 12,5$) po dobu alespoň 20 dnů s ohřevem na nejméně 138 °C alespoň po dobu čtyř sekund;] (2) nebo <input type="radio"/> [zpracování kyselinou ($\text{pH} \leq 3,5$) po dobu alespoň 10 hodin s ohřevem na nejméně 138 °C alespoň po dobu čtyř sekund;] (2) nebo <input type="radio"/> [vystavení procesu tepla a tlaku po dobu alespoň 20 minut s nasycenou parou o teplotě 133 °C a tlaku více než 3 bary;] (2) nebo <input type="radio"/> [c] ze surovin jiných než uvedených v písmeni b), které byly podrobeny zpracování kyselinou nebo zásadou, následovanému jedním nebo několikerým propláchnutím. V důsledku toho došlo k úpravě pH. Želatina byla extrahována jedním nebo několikerým po sobě jdoucím zahříváním a poté následovalo čištění pomocí filtrace a tepelného ošetření.] 	
	II.1.3.	Výrobek byl po ukončení výroby skladován ve vhodných hygienických podmínkách a byla přijata potřebná opatření, aby se zabránilo jeho kontaminaci.	
	II.1.4.	Výrobek splňuje tyto mikrobiologické limity:	

Part II: Certification	II. Informace týkající se zdraví		
		Mikroorga nismy	
		Salmonell a	Nepřítomnost v 25 g
	II.1.5.	Balení byla patřičně zabalena a označena etiketou.	
	II.1.6.	Na etiketě je uveden nápis „Želatina vhodná k lidské spotřebě“ a dále je zde uvedena země a zařízení původu a datum minimální trvanlivosti.	
	II.1.7.	Kontejner, ve kterém je výrobek přepravován, splňuje patřičné hygienické a sanitární požadavky.	
	Poznámky		
	Část I:		
	·	Kolonka I.11: Místo původu: název, adresa a číslo schválení zařízení odeslání.	
	·	Kolonka I.15: Číslo letu (letadla) nebo název (plavidla). V případě vykládky a opětovného naložení je nutno uvést samostatné informace.	
·	Kolonka I.21: Identifikace kontejneru / číslo plomby: pouze v příslušných případech.		
·	Kolonka I.25: Typ úpravy: datum výroby (dd/mm/rrrr).		
Část II:			
(1)	Bod II.1.1 písm. a) se nepoužije, pokud surovinou jsou rybí kůže a kosti.		
(2)	Nehodící se škrtněte.		
(*)	Páteř kromě ocasních obratlů, trnových a příčných výběžků krčních, hrudních a bederních obratlů, středového hřebene křížové kosti a křídel křížové kosti, avšak včetně míšních nervových uzlin, zvířat starších 30 měsíců.		
Certifying Officer			
	Name (in capital letters)	Qualification and title	
	Datum podpisu	Podpis	
	Razítko		

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO		I.2. Referencia SGICO Specimen not to be used for exports from EU I.2.a. Local Reference																
	I.5. Destinatario Nombre Dirección País Código ISO		I.3. Autoridad central competente I.4. Autoridad local competente																
	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 Código																
	I.11. Place of Dispatch Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		I.12. Lugar de destino Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO																
	I.13. Lugar de carga Nombre Dirección Número de autorización País Código ISO		I.14. Fecha y hora de salida																
	I.15. Medio de transporte		I.16 Entry Point																
	<table border="1"> <thead> <tr> <th>Tipo</th> <th>Documento</th> <th>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 Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> De congelación <input type="checkbox"/>		I.17. Documentos de acompañamiento Referencia del documento comercial País Fecha de emisión Lugar de emisión																
I.19. Número del contenedor / Número de precinto																			
I.20. Mercancías certificadas como Category 3 fish oil/fish meal for detoxification according to Regulation 2015/786 <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Consignments according to Regulation No 999/2001 <input type="checkbox"/> Sales <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/> Transhumance <input type="checkbox"/> Sacrificio <input type="checkbox"/> Competition <input type="checkbox"/> Organismos autorizados <input type="checkbox"/> Laboratory <input type="checkbox"/> Rodent food <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Animales de compañía <input type="checkbox"/> Proceso adicional <input type="checkbox"/> Storage <input type="checkbox"/> Reproducción artificial <input type="checkbox"/> Uso farmacéutico <input type="checkbox"/> Training <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Circo/Exposición <input type="checkbox"/> Reinstalación <input type="checkbox"/> Cuarentena <input type="checkbox"/> Alimentos para animales de compañía <input type="checkbox"/> Engorde <input type="checkbox"/> Organic fertilizers <input type="checkbox"/> Équidos registrados <input type="checkbox"/> Pollination <input type="checkbox"/> Consumo humano <input type="checkbox"/> Game Restocking <input type="checkbox"/> Alimentación animal <input type="checkbox"/> Ornamental bird food <input type="checkbox"/> Unregistered equidae <input type="checkbox"/> Racing <input type="checkbox"/> Ornamental use/research <input type="checkbox"/>																			
I.21. For transit through a third country <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____ EU Exit Authority _____ BCP code _____ EU Entry Authority _____ BCP code _____		I.22. For transit through Member State(s) <input type="checkbox"/> Country _____ Código ISO _____																	
I.23. Número total de bultos	I.24. Cantidad total	I.25. Peso neto total	I.25. Peso bruto total																

I.28. Descripción de la mercancía

1. 35 MATERIAS ALBUMINOIDEAS; PRODUCTOS A BASE DE ALMIDÓN O DE FÉCULA MODIFICADOS; COLAS; ENZIMAS
3503 Gelatinas (aunque se presenten en hojas cuadradas o rectangulares, incluso trabajadas en la superficie o coloreadas) y sus derivados; ictiocola; las demás colas de origen animal (excepto las colas de caseína de la partida 3501)

Materia prima	Especies	Cantidad	Número de lote	Fábrica
Almacén frigorífico	Sala de despiece	Fecha de congelación	Fecha de producción	Fecha del sacrificio
Peso neto	Product Description	Recuento de bultos	Marca de identificación	

Parte I

SPECIMEN

Part II: Certification	II. Información sanitaria			
	II.1.	Declaración sanitaria		
		El abajo firmante, veterinario oficial, certifica por la presente que la gelatina descrita en el presente certificado se ha producido conforme a las siguientes prescripciones:		
	II.1.1.	Se ha producido a partir de materias primas (<input type="checkbox"/> los huesos, los cueros y las pieles de rumiantes domésticos y de cría, <input type="checkbox"/> las pieles y los huesos de cerdo, los tendones y ligamentos, <input type="checkbox"/> las pieles de aves de corral, <input type="checkbox"/> las pieles y espinas de pescado) (2) que cumplan las siguientes prescripciones:		
		<ul style="list-style-type: none"> - (a)(1) las materias primas proceden de animales que han sido sacrificados en un matadero y han sido declaradas aptas para el consumo humano tras las inspecciones ante mortem y post mortem; - (b) las materias primas proceden de establecimientos bajo la supervisión de las autoridades veterinarias competentes. - (c) los cueros y las pieles utilizados no han sido sometidos a ningún proceso de curtido; 		
	<input type="checkbox"/> y (2)			
	<ul style="list-style-type: none"> - Si procede de rumiantes: <ul style="list-style-type: none"> (2) <input type="checkbox"/> [(d) la gelatina se ha elaborado exclusivamente a partir de cueros y pieles]; (2) <input type="checkbox"/> [(d) las materias primas proceden de animales nacidos, criados ininterrumpidamente y sacrificados en países reconocidos por la OIE como países con un riesgo insignificante de EEB]; (2) <input type="checkbox"/> [(d) las materias primas proceden de animales que no se sacrificaron previo aturdimiento mediante aire comprimido o inyección de gas en la cavidad craneal ni por un proceso de descabello; esas materias primas no contenían ni estaban contaminadas por: amígdalas ni íleon distal del ganado vacuno de cualquier edad; cerebros, ojos, médula espinal ni cráneo de ganado vacuno mayor de doce meses ni por la columna vertebral(*) de ganado vacuno mayor de treinta meses.] 			
II.1.2.	Se ha fabricado:			
	<ul style="list-style-type: none"> - (a) en un establecimiento bajo la supervisión de las autoridades veterinarias competentes y autorizado para la fabricación de gelatina; (2) <input type="checkbox"/> <ul style="list-style-type: none"> <input type="checkbox"/> [(b) a partir de material óseo de rumiantes procedente de animales nacidos, criados o sacrificados en países o regiones que presenten un riesgo controlado o indeterminado de EEB de conformidad con las normas de la OIE; se ha sometido a un proceso que garantice que todo el material óseo se tritura finamente, se desgrasa con agua caliente y se trata con ácido hidroclorehídrico diluido (a una concentración mínima del 4 % y con un pH < 1,5) durante un periodo mínimo de dos días. Para someterse después a un: <ul style="list-style-type: none"> (2) <input type="checkbox"/> [un tratamiento alcalino con una solución saturada de hidróxido cálcico (pH>12,5) durante un periodo mínimo de veinte días con una fase de esterilización de 138 °C durante al menos cuatro segundos,] (2) <input type="checkbox"/> [un tratamiento con ácido (pH < 3,5) durante diez horas como mínimo con una fase de esterilización de 138 °C, como mínimo, durante al menos cuatro segundos,] (2) <input type="checkbox"/> [un proceso térmico y de presión durante veinte minutos, como mínimo, con vapor saturado a 133 °C y más de tres bares;]] (2) <input type="checkbox"/> [(c) a partir de materias primas distintas de las mencionadas en la letra b), sometidas a un tratamiento con ácidos o álcalis, seguido de uno o varios aclarados. A continuación, se ha ajustado el pH. La gelatina se ha extraído mediante calentamiento una o sucesivas veces, seguido de la depuración mediante filtrado y tratamiento térmico.] 			
II.1.3.	Después de la fabricación, el producto se ha almacenado respetando las condiciones higiénicas pertinentes y se han adoptado las medidas necesarias para evitar la contaminación.			
II.1.4.	El producto cumple los siguientes límites microbiológicos:			

Part II: Certification	II. Información sanitaria		
		microorga límites nismos	
		Salmonela Ausencia en 25g	
	II.1.5.	Los paquetes se embalaron y etiquetaron adecuadamente.	
	II.1.6.	En la etiqueta figura el texto «gelatina apta para el consumo humano» y se indica el país y el establecimiento de origen, así como la fecha de duración mínima.	
	II.1.7.	El recipiente en que se expide el producto cumple las correspondientes condiciones higiénico-sanitarias.	
	Notas		
	Parte I:		
	.	Casilla I.11: Lugar de origen : indicar el nombre, la dirección y el número de autorización del establecimiento de expedición.	
	.	Casilla I.15: Número de vuelo (aviones) o nombre(barcos). Si la mercancía se descarga y se vuelve a cargar deberá informarse al respecto por separado.	
.	Casilla I.21: N° del precinto y n° del contenedor: solo cuando proceda.		
.	Casilla I.25: (tipo de tratamiento): fecha de fabricación (dd/mm/aaaa).		
Parte II:			
(1)	El punto II.1.1(a) no es de aplicación cuando se utilizan las pieles y espinas de pescado como materia prima.		
(2)	Táchese lo que no proceda.		
(*)	La columna vertebral, excluidas las vértebras de la cola, las apófisis espinosas y transversas de las vértebras cervicales, torácicas y lumbares y la cresta sacra media y las alas del sacro, pero incluidos los ganglios de la raíz dorsal, de los animales mayores de treinta meses.		
Certifying Officer			
	Name (in capital letters)	Qualification and title	
	Fecha de la firma	Firma	
	Sello		