|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **{%ce\_qr}** | CERTIFICADO SANITARIO {ce\_tit}  Para harina de pescado, incluida harina de animales marinos, excepto  mamíferos, y otros productos que incluyen mezclas que no son  alimentos para mascotas; con destino a | **{codigo}** |
| **{ce\_docu}** |  |  |

País de Destino : {ce\_pai}

País Exportador : Perú

Autoridad Competente : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

1 Identificación de la proteína o del producto

Tipo de embalaje: {ce\_tem}

Número de bultos: {ce\_nem}

Peso Neto: {ce\_pne} Peso Bruto: {ce\_bruto}

Producto: {ce\_anx2}

2 Origen de la proteína o del producto

Dirección y número de registro del establecimiento autorizado:

{ce\_emp}

{ce\_aut}

{ce\_dir}

3 Destino del producto

La harina de pescado se envía

Desde: {ce\_ori} (lugar de carga)

Hasta: {ce\_det} (país y lugar de destino)

Por el medio de transporte siguiente: {ce\_tra}

Nombre y dirección del exportador: {ce\_eno}

{ce\_edi}

Nombre y dirección del destinatario: {ce\_nde}

{ce\_dde}

{ce\_not}

{ce\_anx3}{ce\_anx1}

4 Certificación

El ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) certifica que el producto descrito anteriormente:

1. Ha sido sometido a un tratamiento térmico de 80º C, como mínimo;
2. Ha sido analizado durante el almacenamiento en la planta de procesamiento mediante un muestreo aleatorio, observando que cumple las siguientes condiciones: (1)

- Salmonella: Ausencia en 25 g. n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

- Enterobacterias: n = 5, c = 2, m = 10, M = 3 x 102 en 1 g;

1. Procede de peces, excepto mamíferos marinos, capturados en alta mar, o de restos frescos de pescado procedentes de la elaboración de productos destinados al consumo humano;
2. No procede de pescado descompuesto;
3. El producto final ha sido analizado previo a su despacho por la autoridad competente mediante un muestreo aleatorio, observándose que cumple las siguientes condiciones: (1)

- Salmonella : Ausencia en 25 g. n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

1. El producto final ha sido embalado con material de empaque nuevo, o en caso de envío y transporte a granel, los contenedores y otros medios han sido sometidos a limpieza y desinfección con un desinfectante autorizado por la autoridad competente antes de su uso;
2. El producto final ha sido objeto de todas las precauciones necesarias para evitar ser contaminado de nuevo por agentes patógenos después del tratamiento térmico;
3. Producto 100% de especie pelágica (Anchoveta).

{ce\_anx4}

{ce\_titu}

Hecho en {ce\_ciu} , el {ce\_fec}

(Lugar) (fecha)