|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **{%ce\_qr}** | CERTIFICAT SANITAIRE {ce\_tit} Pour farine de poisson on incluant la farine des autres animaux marines aexception des mammifères et les produits, on incluant les mixtures, déferant des aliments pour des animaux de compagnie, qui contiens ces produits. | **{codigo}** |
| **{ce\_docu}** |  |  |

Pays de destin : {ce\_pai}

Pays exportateur : PERU

Autorité compétente : Organismo Nacional de Sanidad Pesquera (SANIPES)

**1.- Identification du produit**

Nature de l´ Emballage : {ce\_tem}

Numéro d´unités d´emballage : {ce\_nem}

Poids net : {ce\_pne} Poids brute: {ce\_pbruto}

Produit: {ce\_anx2}

**2.- Origine du produit**

Nom et numéro de registre sanitaire de l´établissement autorisé :

{ce\_emp}

{ce\_aut}

{ce\_dir}

**3.- Destination du produit**

La farine de poisson et expédié :

Du : {ce\_ori} (lieu de destination)

A : {ce\_det} (Pays et lien de destination)

Pour le moyen de transport suivant : {ce\_tra}

Nom et adresse de l´expéditeur : {ce\_eno}

{ce\_edi}

Nom du destinataire et adresse du lien de destination : {ce\_nde}

{ce\_dde}

{ce\_not}

{ce\_anx3}

{ce\_anx1}

**4.- Certification**

Le ORGANISMO NACIONAL DE SANIDAD PESQUERA (SANIPES) certifie que la protéine ou le produit désigné ci – avant :

1. A été soumis á un traitement thermique á 80º C comme minimum dans toute sa substance.
2. A été examiné au moment de l’ stockage de transformation permis une enseigne aléatoire, on observant le compliment des conditions suivantes.

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

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

Provienne des poissons ou d´autres organismes marines, excepte mammifères marines, capturés dans haute mer, ou reste frais de poisson qui procède des fabriques des produits de destination pour le consume humain.

1. Ne provienne pas de poisson en mauvaises conditions.
2. Le produit final a été examiné avant sa expédition par l´autorité responsable permis une enseigne aléatoire, on observant de compliment des conditions suivantes:

- Salmonelle absence en 25 g n = 5, c = 0, m = 0, M = 0

1. Le produit final a été emballé avec matériel jeune :

- An cas d´envoie et transport á gros, les conteneurs et autres moyen ont été lavés et désinfectés avec un produit autorisé par l´autorité responsable avant s´utilisation.

1. Le produit final a été objecte de toutes les précautions nécessaires pour éviter être contaminé de nouveau par microorganismes pathogènes après le traitement thermique.

h) Produit : 100% pélagique poisson (Anchois)

{ce\_anx4}

{ce\_titu}

Fait á {ce\_ciu} le {ce\_fec}

(Lien) (Date)