



**REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY
MINISTERIO DE GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA
DIVISION INDUSTRIA ANIMAL
CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCION DE CARNES RELATIVO A:**

EMBUTIDOS, PRODUCTOS SIMILARES Y PREPARACIONES DE CARNE DE BOVINO Y/O PORCINO, CRUDOS MADURADOS O SECOS, PARCIALMENTE COCIDOS (ESCALDADOS) O COCIDOS DESTINADOS AL CONSUMO HUMANO

Uruguay, a los días...

PERÚ

PRODUCTO	INGREDIENTES DE ESPECIE/S	CANTIDAD Y TIPO DE EMBALAJE	PESO BRUTO	PESO NETO	LOTE	FECHA DE PRODUCCION	VALIDEZ DE LA MERCADERIA
	<input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ						
	<input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ						
	<input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ <input type="checkbox"/> MOUXOUÁ						

Uruguay, a los días...

Á
Á
Á

Uruguay, a los días...

Á
Á
Á
Á

Uruguay, a los días...

Á
Á
Á

Uruguay, a los días...

Á
Á
Á

Uruguay, a los días...

Á

Uruguay, a los días...

Á
Á
Á
Á

Uruguay, a los días...

Á

Uruguay, a los días...

CERTIFICACION SANITARIA

El que suscribe, Inspector Veterinario, confirma que la mercadería arriba mencionada satisface las siguientes exigencias:

1. El producto se elaboró con carne de animales nacidos, criados y faenados en el país exportador o con carne importada de Chile; de establecimientos habilitados para exportar a la República del Perú.
2. El país exportador es libre de Peste Bovina, Fiebre Aftosa con vacunación, Fiebre del Valle del Rift, Enfermedad Vesicular del Cerdo, Encefalomieltitis por Enterovirus, Peste Porcina Clásica, Peste Porcina Africana, y de riesgo insignificante para Encefalopatía Espongiforme Bovina.
La Autoridad Competente del país exportador certifica que los productos han sido fabricados en un establecimiento, que aplica el Sistema de Análisis de Peligros y Puntos Críticos de Control – APCC/HACCP, que comprende los programas de buenas prácticas de manufactura BPM/GMP y de higiene y saneamiento PHS/SSOP con verificación sistemática de la autoridad competente.
3. Si el producto contiene carne bovina, ésta ha sido deshuesada del músculo de esqueletos (excepto carne separada por procedimientos mecánicos) bovinos que no fueron aturdidos, antes de ser sacrificados, mediante inyección de aire o gas comprimido en la bóveda craneana, ni mediante corte de médula, y que fueron declarados aptos para el sacrificio y la transformación de sus canales en las inspecciones ante mortem y post mortem.
4. En caso de contener carne bovina, el producto procede de canales que han permanecido en maduración a más de 2°C, durante un periodo no menor de 24 horas con el fin de que el pH, tomado en el 12° espacio intercostal, en el músculo longissimus dorsi, no sea superior a 5,9. La carne ha sido deshuesada en una sección separada del matadero, extrayéndose los principales vasos sanguíneos, nódulos linfáticos y coágulos visibles.
5. La carne de porcino para la elaboración del producto fue obtenida de (Táchese lo que no corresponde):
 - 5.1 ~~Cerdos domésticos procedentes de un compartimento con riesgo insignificante de infección por Trichinella en cerdos domésticos en condiciones de manejo controladas; o~~
 - 5.2 Cerdos domésticos que han sido objeto de un método aprobado (digestión artificial) para la detección de larvas de Trichinella con resultados negativos.
6. El producto procede de carne de cerdo sometida a (táchese lo que no corresponda):
 - 6.1 Tratamiento térmico que alcanza una temperatura interna mínima de 70°C durante por lo menos 30 minutos; o
 - 6.2 Desecación previa salazón: después del rigor mortis total, la carne se deshuesa, se trata con sal de cocina (NaCl) y se seca por completo (la relación humedad/proteína no es superior a 2,25:1, y una actividad de agua (Aw) que no es superior a 0,85) de modo que no se deteriore a temperatura ambiente.
7. La carne de bovino utilizada para la preparación del producto, no procede de la cabeza, encéfalo, ojos, faringe, lengua, nódulos linfáticos asociados, médula espinal, columna vertebral, amígdalas e íleon distal de los bovinos.
8. En el establecimiento de origen de los animales, el matadero y en un área circundante de 10 Km. a su alrededor, no han estado bajo cuarentena o restricción de la movilización de animales durante los sesenta (60) días previos al embarque; y no han ocurrido brotes epidémicos por enfermedades de la lista de la OIE, que afectan a los animales, en los seis (6) meses previos a la fecha de sacrificio.
9. Los animales de los que se obtuvo la carne utilizada para la preparación del producto, no presentaron enfermedades infecciosas, y fueron objeto de inspección ante mortem y post mortem, de acuerdo a las recomendaciones de la OIE.
10. Se tomaron las precauciones necesarias después de la obtención del producto, para evitar el contacto con algún patógeno que puedan transmitir enfermedades que afecten a los porcinos y bovinos.
Los productos son aptos para consumo humano.
11. La carga fue inspeccionada por un Médico Veterinario Oficial o acreditado por la Autoridad Competente en el puerto de salida del país exportador. Los productos han sido etiquetados y empacados correctamente y son elegibles para ser exportados.
12. Los productos se transportan en condiciones adecuadas para evitar su recontaminación.

Hecho en:

el:

.....
(Firma del Veterinario Oficial)

Sello

.....
(Nombre del oficial autorizado)