

**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 ALIMENTO BALANCEADO PARA CONSUMO ANIMAL CON INGREDIENTES DE ORIGEN ANIMAL**

CERTIFICAT SANITAIRE POUR ALIMENTS ÉQUILIBRÉS POUR ANIMAUX CONTENANT DES INGRÉDIENTS D'ORIGINE ANIMALE

GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR GEBALANCEERDE DIERVOEDERS DIE INGREDIENTEN VAN DIERLIJKE OORSPRONG BEVATTEN.

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 controles 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:

2. Conforme a la legislación belga y europea vigente, certificamos que el (los) producto(s) mencionado(s) a continuación puede(n) ser producido(s) y vendido(s) en el país de origen, y exportado(s) (venta libre) / Conformément aux législations belges et européennes en vigueur, nous certifions que le(s) produit(s) mentionné(s) ci-dessous peut(peuvent) être produit(s) et

<sup>1</sup> vendu(s) dans le pays d'origine, et exporté(s) (vente libre) / Overeenkomstig de van kracht zijnde Belgische en Europese wetgeving, bevestigen wij dat het(de) hieronder vermelde product(en) in het land van oorsprong mag(mogen) worden geproduceerd en verkocht, en uitgevoerd (vrije verkoop).

Conforme a la legislación belga y europea vigente, certificamos que el (los) producto(s) mencionado(s) a continuación puede(n) ser exportado(s), siempre y cuando el país importador permita esta importación / Conformément aux législations belges et européennes en vigueur, nous certifions que le(s) produit(s) mentionné(s) ci-dessous peut(peuvent) être

<sup>1</sup> exporté(s), dans la mesure où le pays importateur autorise l'importation / Overeenkomstig de van kracht zijnde Belgische en Europese wetgeving, bevestigen wij dat het(de) hieronder vermelde product(en) mag(mogen) worden uitgevoerd, voor zover het invoerende land de invoer toelaat.

Nombre comercial y descripción del (de 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) / Nettogewicht (en):	Fecha de producción o elaboración / Date de production ou de transformation / Productiedatum of verwerkingsdatum:	Fecha de empaque / Date d'emballage / Verpakkingsdatum:	Fecha de caducidad o consumo preferente / Date de péremption ou de limite de consommation / Vervaldatum of uiterste gebruiksdatum:

<sup>1</sup> Elija esta opción o la siguiente / Choisir cette option ou la suivante / Kies deze optie of de volgende.

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 tránsito<sup>2</sup> / Pays de transit<sup>2</sup> / Transitlanden<sup>2</sup>**

**3. Certificamos que el (los) producto(s) mencionado(s) anteriormente es (son) originario(s) de Bélgica /**

Nous certifions que le(s) produit(s) mentionné(s) ci-dessus est (sont) originaire(s) de Belgique /  
We bevestigen dat het (de) hierboven vermelde product(en) afkomstig is (zijn) uit België.

**4. El establecimiento belga productor dispone de registros para cada uno de los lotes de materia prima adquiridos y de registros de venta de los alimentos balanceados /**

L'établissement de production belge possède des registres relatifs à chacun des lots de matières premières achetées, et des registres relatifs aux ventes d'aliments équilibrés /

De Belgische producerende inrichting beschikt over registers van elk van de aangekochte partijen grondstoffen en verkoopregisters van de gebalanceerde voeders.

**5. En caso de contener insumos de origen avícola :**

- a) El país de origen es libre de la enfermedad de Newcastle de presentación velogénica e influenza aviar altamente patógena, o bien<sup>3</sup>;
- b) La materia prima fue sometida a un proceso térmico a una temperatura mayor a 59°C por un tiempo no menor a 30 minutos, o bien<sup>3</sup>;
- c) La materia prima y/o el producto fueron sometidos a un tratamiento térmico en un recipiente herméticamente cerrado cuyo valor F0 sea equivalente o superior a 3.00, o bien<sup>3</sup>;
- d) La materia prima y/o el producto fueron sometidos a un tratamiento térmico que alcanzo una temperatura interna de por lo menos 70°C, o bien<sup>3</sup>;
- e) El producto fue sometido a una pasteurización o esterilización comercial indicando tiempos y temperaturas : <sup>3</sup> /

Si le produit contient des ingrédients d'origine avicole :

- a) Le pays d'origine est indemne de la maladie de Newcastle et de l'influenza aviaire hautement pathogène, ou<sup>3</sup>;
- b) La matière première a été soumise à un traitement thermique de façon à atteindre une température d'au moins 59°C pendant au moins 30 minutes, ou<sup>3</sup> ;
- c) La matière première et/ou le produit ont été soumis à un traitement thermique dans un récipient hermétiquement fermé, afin d'atteindre une valeur F0 égale ou supérieure à 3, ou<sup>3</sup> ;
- d) La matière première et/ou le produit ont été soumis à un traitement thermique permettant d'atteindre une température à cœur d'au moins 70°C, ou<sup>3</sup> ;
- e) Le produit a été soumis à une pasteurisation ou une stérilisation pour laquelle il convient d'indiquer les durée et température : <sup>3</sup> /

Indien het product ingrediënten van pluimvee bevat<sup>3</sup>:

- a) Het land van oorsprong is vrij van de ziekte van Newcastle en hoogpathogene aviaire influenza, of<sup>3</sup>;
- b) De grondstoffen werden onderworpen aan een warmtebehandeling bij een temperatuur van ten minste 59°C, gedurende ten minste 30 minuten, of<sup>3</sup>;
- c) De grondstoffen en/of het product werden onderworpen aan een warmtebehandeling in een hermetisch afgesloten verpakking om een F0-waarde van 3 of meer te bekomen, of<sup>3</sup>;
- d) De grondstoffen en/of het product werden onderworpen aan een warmtebehandeling om een kerntemperatuur van ten minste 70°C te bekomen, of<sup>3</sup>;
- e) Het product werd onderworpen aan pasteurisatie of sterilisatie waarbij de tijd en temperatuur moeten worden aangegeven. <sup>3</sup>.

<sup>2</sup> No está obligado de completar esta zona / Cette zone ne doit pas nécessairement être remplie / Dit veld moet niet noodzakelijk ingevuld worden.

<sup>3</sup> Eliminar lo que no proceda / Biffer si pas d'application / Schrappen wat niet van toepassing is.

**6. En caso de contener insumos de la especie porcina :**

- a) La materia prima fue sometida a un proceso térmico que alcanzó una temperatura de al menos 69°C durante al menos 30 minutos, o bien, 80,5°C por lo menos 3 minutos, o bien<sup>3</sup>;
- b) La materia prima y/o el producto fueron sometidos a un tratamiento térmico en un recipiente herméticamente cerrado cuyo valor F0 sea equivalente o superior a 3.00, o bien<sup>3</sup>;
- c) La materia prima y/o el producto fueron sometidos a un tratamiento térmico que alcanza una temperatura interna de por lo menos 70°C por lo menos 30 minutos<sup>3</sup> /

Si le produit contient des ingrédients d'origine porcine :

- a) La matière première a été soumise à un traitement thermique de façon à atteindre une température d'au moins 69°C pendant au moins 30 minutes, ou 80,5°C pendant au moins 3 minutes, ou<sup>3</sup> ;
- b) La matière première et/ou le produit ont été soumis à un traitement thermique dans un récipient hermétiquement fermé, afin d'atteindre une valeur F0 égale ou supérieure à 3, ou<sup>3</sup> ;
- c) La matière première et/ou le produit ont été soumis à un traitement thermique permettant d'atteindre une température à cœur d'au moins 70°C pendant 30 minutes<sup>3</sup> /

Indien het product ingrediënten van varkens bevat:

- a) De grondstoffen werden onderworpen aan een warmtebehandeling bij een temperatuur van ten minste 69°C, gedurende ten minste 30 minuten, of ten minste 80,5°C, gedurende ten minste 3 minuten, of<sup>3</sup>;
- b) De grondstoffen en/of het product werden onderworpen aan een warmtebehandeling in een hermetisch afgesloten verpakking om een F0-waarde van 3 of meer te bekomen, of<sup>3</sup>;
- c) De grondstoffen en/of het product werden onderworpen aan een warmtebehandeling om een kerntemperatuur van ten minste 70°C gedurende 30 minuten te bekomen<sup>3</sup>.

**7. Los ingredientes lácteos derivados de animales bovinos, ovinos o caprinos fueron sometidos a cualquiera de los siguientes tratamientos:**

- a) Esterilización a un valor F0 de tres o superior;
- b) UHT<sup>4</sup> combinado con un tratamiento físico subsiguiente, a saber:
  - (i) un procedimiento de desecado combinado con el calentamiento a un mínimo de 72 °C, o
  - (ii) un descenso del pH por debajo de 6,0 durante un mínimo de una hora;
- c) HTST<sup>5</sup> aplicado dos veces
- d) HTST<sup>5</sup> combinado con un tratamiento físico subsiguiente, a saber:
  - (i) un procedimiento de desecado combinado con el calentamiento a un mínimo de 72 °C, o
  - (ii) un descenso del pH por debajo de 6,0 durante un mínimo de una hora /

Les ingrédients laitiers d'origine bovine, ovine ou caprine ont été soumis à un des traitements suivants :

- a) une stérilisation avec une valeur F0 d'au moins 3 ;
- b) un traitement UHT<sup>4</sup> combiné à l'un des traitements physiques suivants :
  - (i) une procédure de séchage combinée à une augmentation de la température jusqu'à au moins 72°C ,ou
  - (ii) une baisse du pH à une valeur inférieure à 6 pendant au moins une heure ;
- c) un traitement HTST<sup>5</sup> appliqué deux fois ;
- d) un traitement HTST<sup>5</sup> combiné à l'un des traitements physiques suivants :
  - (i) une procédure de séchage combinée à une augmentation de la température jusqu'à au moins 72°C, ou
  - (ii) une baisse du pH à une valeur inférieure à 6 pendant au moins une heure /

Zuivelingrediënten afkomstig van runderen, schapen of geiten werden onderworpen aan één van de volgende behandelingen:

- a) sterilisatie met een F0-waarde van ten minste 3;
- b) UHT<sup>4</sup> in combinatie met een daarop volgende fysieke behandeling, met name:
  - (i) een droogproces gecombineerd met extra verhitting tot 72°C of meer, of
  - (ii) een verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende ten minste een uur;
- c) HTST<sup>5</sup> tweemaal toegepast;
- d) HTST<sup>5</sup> in combinatie met een daarop volgende fysieke behandeling, met name:
  - (i) een droogproces gecombineerd met extra verhitting tot 72°C of meer, of
  - (ii) een verlaging van de pH tot minder dan 6 gedurende ten minste een uur.

<sup>3</sup> Eliminar lo que no proceda / Biffer si pas d'application / Schrapen wat niet van toepassing is.

<sup>4</sup> UHT = tratamiento de temperatura ultraalta a 132 °C durante por lo menos 1 segundo / UHT = traitement de ultra haute température à 132 °C pendant au moins une seconde / UHT = ultrahogetemperatuursbehandeling bij 132 °C gedurende ten minste één seconde.

<sup>5</sup> HTST = Breve pasteurización a alta temperatura: pasteurización a 72 °C durante al menos 15 segundos o con efecto de pasteurización equivalente que dé una reacción negativa en la prueba de la fosfatasa / HTST = pasteurisation à haute température et courte durée à 72 °C pendant au moins 15 secondes, ou traitement de pasteurisation équivalent suffisant pour produire une réaction négative au test de la phosphatase / HTST = kortstondige pasteurisatie bij hoge temperatuur, namelijk bij 72 °C gedurende ten minste 15 seconden, of een equivalente pasteurisatiebehandeling die volstaat om een negatieve reactie op de fosfatasetest te veroorzaken.

**8. En el producto final:**

- a) No se utilizó harina de origen animal, o bien<sup>3</sup>;
- b) Las harinas de origen animal (ave y/o ovino), utilizadas en la elaboración del producto proceden de plantas de rendimiento aprobadas por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria (SENASICA), señalando el número de aprobación , e los tejidos fueron sometidos a una temperatura mayor a 80°C durante 30 minutos y la humedad no excede del 10% a la salida del cocedor. El producto formulado con harinas de ovino fue marcado con la leyenda « *prohibido so uso en la alimentación de ruminantes* », o bien<sup>3</sup> ;
- c) Se utilizó harina derivada de animales acuáticos<sup>3</sup> /

Le produit fini :

- a) Ne contient pas de farines d'origine animale, ou<sup>3</sup> ;
- b) Les farines d'origine animale (avicole et/ou ovine) utilisées dans l'élaboration du produit proviennent d'installations approuvées par SENASICA portant le numéro d'agrément , et les tissus ont été soumis à un traitement thermique d'une température supérieure à 80°C pendant 30 minutes, et le taux d'humidité ne dépassait pas 10% à la fin du traitement. L'étiquette des produits à base de farine ovine indique « *interdit pour une utilisation dans l'alimentation des ruminants* », ou<sup>3</sup> ;
- c) Contient des farines produites à partir d'animaux aquatiques<sup>3</sup> /

In het eindproduct:

- a) werd geen meel van dierlijke oorsprong gebruikt, of<sup>3</sup>;
- b) is het meel van dierlijke oorsprong (pluimvee en/of schapen) dat bij de productie van het product wordt gebruikt, afkomstig van door SENASICA goedgekeurde inrichtingen met erkenningsnummer , en werden de weefsels onderworpen aan een thermische behandeling met een temperatuur hoger dan 80°C gedurende 30 minuten, en was aan het einde van de behandeling het vochtgehalte niet hoger dan 10%. Op het etiket van de producten bevattende schapenmeel wordt "verboden voor gebruik bij het voeren van herkauwers" vermeld, of<sup>3</sup>;
- c) werd meel afkomstig van waterdieren gebruikt<sup>3</sup>.

**9. 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.

**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:

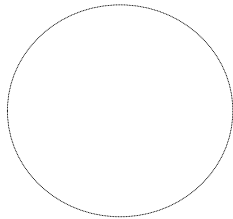
**MEXICO**

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:

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

Número de anexos ( páginas)

<sup>3</sup> Eliminar lo que no proceda / Biffer si pas d'application / Schrappen wat niet van toepassing is.