

Parte I	I.1. Expedidor Nombre Dirección País Código ISO			I.2. Referencia SGICO I.2.a. Referencia Local		
	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		
	I.11. Lugar de expedición 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 Punto de entrada		
	Tipo Documento Identificación					
I.18. Condiciones de transporte De congelación <input type="checkbox"/> De refrigeración <input type="checkbox"/> Ambiente <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			I.17. Documentos de acompañamiento Document Type Referencia del documento de acompañamiento Fecha de emisión País Lugar de emisión			
I.19. Número del recipiente / Número del precinto						
I.20. Mercancías certificadas como Reinstalación <input type="checkbox"/> Uso farmacéutico <input type="checkbox"/> Otro <input type="checkbox"/> Consumo humano <input type="checkbox"/> Production of petfood <input type="checkbox"/> Uso técnico <input type="checkbox"/> Production <input type="checkbox"/> Breeding and production <input type="checkbox"/> Breeding <input type="checkbox"/> Engorde <input type="checkbox"/> Sacrificio <input type="checkbox"/> Alimentación animal <input type="checkbox"/> Reproducción artificial <input type="checkbox"/>						
I.21. Para tránsito por un tercer país <input type="checkbox"/> País _____ Código ISO _____ Autoridad de salida UE _____ Código PCF _____ Autoridad de entrada UE _____ Código PCF _____			I.22. Para tránsito por Estados miembros <input type="checkbox"/> País _____ Código ISO _____			
I.23. Número total de bultos		I.25. Peso neto total		I.25. Peso bruto total		
I.28. Descripción de la mercancía						
#1. Materia prima	Fábrica	Recuento de bultos	Peso neto	Número de lote		
Especies						

II. Información sanitaria			
La Autoridad oficial competente constata el cumplimiento de los siguientes requisitos:			
Parte II: Certificación	II.1	La leche o ingredientes lácteos usados para el procesamiento de los productos lácteos proceden de predios y de establecimientos de procesado que no son objeto de restricciones por causas sanitarias en el momento de la recolección de la leche o de la elaboración del producto lácteo, respectivamente.	
	II.2	La leche usada para el procesamiento de los productos lácteos ha sido sometida a uno de los siguientes tratamientos térmicos (1) o equivalente:	
	II.2.1	Ultra pasteurización (UHT o UAT) a una temperatura de 135-150° C durante al menos 2 a 4 segundos.	
	II.2.2	Pasteurización rápida a alta temperatura por un tiempo breve (HTST) a una temperatura mínima de 72 °C durante por lo menos 15 segundos si el pH es menor a 7.	
	II.2.3	Pasteurización rápida (HTST) durante dos veces consecutivas si el pH es igual o superior a 7.	
	II.2.4	Pasteurización lenta con una temperatura mínima de 63°C durante por lo menos 30 minutos.	
	II.3	Los productos quesos madurados han sido sometidos a un periodo de maduración mínimo de 30 días si se prepararon con leche cruda y de 20 días si se prepararon con leche higienizada.	
	II.4	La planta de procesamiento del producto ha sido aprobada por la autoridad competente en la Unión Europea, es reconocida por la autoridad competente en Colombia y cuenta con sistemas de aseguramiento de la inocuidad basados en HACCP.	
II.5	Se han tomado las precauciones necesarias después de la elaboración para evitar el contacto del producto con cualquier microorganismo potencialmente patógeno para animales o humanos.		
II.6	El producto puede consumirse sin restricción alguna en el país de origen y es apto para consumo humano.		
II.7	Los envases-empaques de los alimentos cumplen con la legislación colombiana o de la legislación de la UE sobre materiales en contacto con alimentos. Los materiales son limpios e inocuos, y respetan las condiciones higiénicas mencionadas en el Capítulo X del Anexo II del Reglamento (CE) No 852/2004 y Capítulo III de la Sección IX del Anexo III del Reglamento (CE) No 853/2004.		
Notas Interpretativas			
Nota aclaratoria sobre II.3			
Las partes aclararon que esta declaración concierne la exportación de quesos madurados, pero que no hay restricción alguna a la exportación bajo este certificado de “Queso Fresco o Semimadurado” que se ha preparado a partir de leche tratada térmicamente.			
Agente certificador		Qualification and title	
Nombre (en mayúsculas)		Firma	
Fecha			
Sello			