

Deel I	I.1. Verzender			I.2. Imsoc-referentie		
	Naam			I.2.a. Lokale verwijzing		
	Adres					
	Land			ISO-code		
	I.5. Geadresseerde			I.3. Bevoegde centrale autoriteit		
	Naam			I.4. Bevoegde lokale autoriteit		
	Adres					
	Land			ISO-code		
	I.7. Land van oorsprong			I.9. Land van bestemming		
				ISO-code		
	I.8. Regio van oorsprong			I.10. Regio van bestemming		
	I.11. Plaats van verzending			I.12. Plaats van bestemming		
	Naam			Naam		
Adres			Adres			
Erkenningsnummer			Erkenningsnummer			
Land			Land			
			ISO-code			
I.13. Plaats van lading			I.14. Datum en tijdstip van vertrek			
Naam						
Adres						
Erkenningsnummer						
Land			ISO-code			
I.15. Vervoermiddel			I.16. Punt van binnenkomst			
Soort		Document	Identificatie			
I.18. Voorschriften voor vervoer			I.17. Begeleidende documenten			
Bevroren <input type="checkbox"/> Gekoeld <input type="checkbox"/> Omgeving <input type="checkbox"/> Controlled temperature <input type="checkbox"/>			Documentsoort			
			Referentienummer van het begeleidend document			
			Datum van afgifte			
			Land			
			Plaats van afgifte			
I.19. Laadkist- of recipiëntnummer/zegelnummer						
I.20. Gecertificeerd als						
Andere <input type="checkbox"/>		Menselijke consumptie <input type="checkbox"/>		Technisch gebruik <input type="checkbox"/>		
				Diervoeder <input type="checkbox"/>		
I.21. Voor doorvoer door een derde land <input type="checkbox"/>			I.22. Voor doorvoer door lidstaten <input type="checkbox"/>			
Land		ISO-code		Land		
EU Exit Authority		BCP code		ISO-code		
EU Entry Authority		BCP code				
I.23. Totaal aantal colli		I.25. Totaal nettogewicht		I.25. Totaal brutogewicht		
I.28. Beschrijving van de zending						
#1.	Grondstof	Koelhuis	Verwerkingsbedrijf	Nettogewicht	Aantal colli	
Soort(en)		Productiedatum	Expiration Date	Product Description		

II. Informatie over de gezondheid		
Part II: Certification Deel II: Gezondheidsverklaring Ik, ondergetekend certificerend ambtenaar, verklaar dat naar mijn beste weten aan het volgende is voldaan: 1. Het slachten en het vervaardigen, verwerken, verpakken, distribueren, hanteren en opslaan van de uitgevoerde gesteriliseerde vleesproducten heeft op hygiënische wijze plaatsgevonden en de producten zijn op zodanige wijze gehanteerd en naar de Republiek Korea verzonden dat herbesmetting wordt voorkomen. 2. De uitgevoerde gesteriliseerde vleesproducten zijn vervaardigd met grondstoffen die afkomstig zijn van dieren die gezond bleken te zijn op basis van inspectie onder toezicht van officiële dierenartsen en die geschikt zijn voor menselijke consumptie. 3. De uitgevoerde gesteriliseerde vleesproducten zijn overeenkomstig de voorschriften van de EU op zodanige wijze geproduceerd dat verontreiniging met residuen van chemische stoffen (antimicrobiële stoffen, landbouwchemicaliën, hormonen, zware metalen en radioactieve materialen) of pathogene micro-organismen (salmonella, Staphylococcus aureus, Clostridium perfringens, Listeria monocytogenes, enterohemorragische Escherichia coli, enz.) die een risico voor de volksgezondheid kunnen vormen, wordt voorkomen. 4. De recipiënten of verpakkingsmaterialen voor de uitgevoerde gesteriliseerde vleesproducten zijn hygiënisch verantwoord en zijn vervaardigd van schone materialen die onschadelijk zijn voor de mens en de gesteriliseerde producten zijn in luchtdichte recipiënten of verpakkingen geplaatst. 5. De uitgevoerde gesteriliseerde vleesproducten zijn naar behoren voorzien van een etiket waarop de naam, de fabrikant en de productiedatum van het product zijn vermeld. 6. De productie-inrichting/het verwerkingsbedrijf beschikt over een systeem voor de controle van de voedselveiligheid, zoals een HACCP- of GMP-systeem, en wordt periodiek geïnspecteerd/gecontroleerd door de bevoegde autoriteit. 7. Type warmtebehandeling: Vink aan (<input type="checkbox"/>) wat van toepassing is: <input type="checkbox"/> Hittesterilisatie door middel van het aanhouden van een kerntemperatuur van 120 °C gedurende 4 minuten of een gelijkwaardige methode. <input type="checkbox"/> De uitgevoerde producten hebben een sterilisatieproces ondergaan om een sterilisatiewaarde van F0 ≥ 3 te garanderen. <input type="checkbox"/> Het product heeft een doeltreffende warmtebehandeling ondergaan om pathogene micro-organismen te inactiveren: () <input type="checkbox"/> gedurende () minuten. <input type="checkbox"/> Een warmtebehandeling* waarbij zij een kerntemperatuur hebben bereikt van ten minste 121 °C gedurende 15-20 minuten, 115 °C gedurende 35 minuten of een gelijkwaardige methode (behandeling met stoom), of 160-170 °C gedurende 1-2 uur of een gelijkwaardige methode (behandeling met droge warmte). Opmerkingen: (*) Voor producten die van herkauwers afkomstig zijn, geldt deze voorwaarde alleen voor landen die volgens de Koreaanse quarantainevoorschriften in aanmerking komen voor uitvoer.		
	Certifying Officer Name (in capital letters) Datum Stempel	Qualification and title Handtekening