

KINGDOM OF BELGIUM /
KONINKRIJK BELGIE / ROYAUME DE BELGIQUE /



FEDERAL AGENCY FOR THE SAFETY OF THE FOOD CHAIN (FASFC) /
FEDERAAL AGENTSCHAP VOOR DE VEILIGHEID VAN DE VOEDSELKETEN (FAVV) /
AGENCE FEDERALE POUR LA SECURITE DE LA CHAINE ALIMENTAIRE (AFSCA)



VETERINARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF EGG PRODUCTS¹ AND FOOD PRODUCTS
CONTAINING INGREDIENTS MADE FROM EGGS² /
VETERINAIR CERTIFICAAT VOOR DE UITVOER VAN EIPRODUCTEN¹ EN VOEDINGSMIDDELEN DIE
INGREDIËNTEN OP BASIS VAN EIEN BEVATTEN² /
CERTIFICAT VETERINAIRE POUR L'EXPORTATION D'OVOPRODUITS¹ ET DE DENRÉES
ALIMENTAIRES CONTENANT DES INGRÉDIENTS A BASE D'ŒUFS²

Export to / Export naar / Exportation vers : SOUTH AFRICA / ZUID-AFRIKA / AFRIQUE DU SUD

South African veterinary import permit number / Nr. van de Zuid-Afrikaanse veterinaire importvergunning / N° du permis d'importation vétérinaire sud-africain :			
Part 1. : Details of dispatched consignment / Deel 1.: Informatie aangaande de zending / Partie 1. : Détails concernant le lot présenté :			
1.1. Consignor (Name, address, country) / Verzender (Naam, adres, land) / Expéditeur (Nom, adresse, pays) :		1.2. Certificate reference number / Referentienummer certificaat / Numéro de référence du certificat : Cert. nr.:	
		1.3. Central competent authority / Bevoegde centrale overheid / Autorité centrale compétente : FASFC / FAVV / AFSCA	
		1.4. Local competent authority / Bevoegde lokale overheid / Autorité locale compétente :	
1.5. Consignor (Name, address, country) / Geadresseerde (Naam, adres, land) / Destinataire (Nom, adresse, pays) :		1.6.	
		/	
1.7. Country of origin / Land van herkomst / Pays de provenance : BELGIUM / BELGIE / BELGIQUE	ISO Code / ISO-Code / ISO Code : BE	1.8. Country of destination / Land van bestemming / Pays de destination : SOUTH AFRICA / ZUID-AFRIKA / AFRIQUE DU SUD	ISO Code / ISO-Code / ISO Code : ZA
1.9. Place of origin (Name, address, approval number) / Plaats van herkomst (Naam, adres, erkenningsnummer) / Lieu de provenance (Nom, adresse, n° d'agrément) :		1.10. Place of destination (Name, address) / Plaats van bestemming (Naam, adres) / Lieu de destination (Nom, adresse) :	
1.11. Place of loading (Address) / Plaats van lading (Adres) / Lieu de chargement (Adresse) :		1.12. Date of departure / Datum van vertrek / Date de départ :	
1.13. Means of transport (Type and identification) / Vervoer- middelen (type en identificatie) / Moyen de transport (type et identification) :		1.14. Place of entry checkpoint in country of destination / Plaats van binnenkomst in het land van bestemming / Point d'entrée dans le pays de destination :	

Cert. Nr. :

1.15. Description of commodity / Omschrijving van de goederen / Description de la marchandise :	1.16. Commodity code (HS code) / Productcode (GN- code) / Code de marchandise (Code SH) :
1.18. Temperature of the products / Temperatuur product / Température du produit :	1.17. Quantity / Hoeveelheid / Quantité :
1.20. Container⁽³⁾ and seal(s) No. / Nr. container⁽³⁾ en zegel(s) / N° des conteneurs⁽³⁾ et scellé(s) :	1.19. Number of packages / Aantal verpakkingen / Nombre de conditionnements :
	1.21. Type of packaging / Aard van de verpakking / Type de conditionnement :

1.22. Commodities certified as / Goederen gecertificeerd voor / Marchandises certifiées pour :
Human consumption / humane consumptie / Consommation humaine

1.23. Identification of the commodities / Identificatie van de goederen / Identification des marchandises :

Name and description of commodity / Naam en beschrijving van de goederen / Nom et description des marchandises :	Species / Soort / Espèce :	Lot No / Lotnr. / N° de lot :	Name and approval No processing plant / Naam en erkenningsnr. productiebedrijf / Nom et n° agrément établissement de production :	Date of production / Datum van productie / Date de production :	No and type of packages / Aantal en type verpakkingen / Nombre et type d'emballages :	Net weight (kg) / Netto gewicht (kg) / Poids net (kg) :	Identification marking / Identificatiemerk / Marque d'identification :

Part 2: Health attestation / Deel 2: Gezondheidsverklaring / Partie2 : Attestation sanitaire :

I undersigned, official certifying officer, certify that the products described here above comply with the following requirements /
 Ik, ondergetekende, officiële certificerende agent, bevestig dat de producten hogerop beschreven aan de volgende eisen voldoen /
 Je soussigné, agent certificateur officiel, certifie que les produits décrits ci-dessus satisfont aux exigences suivantes :

- 2.1 The egg products/ food product ingredients made from eggs were produced from eggs derived from poultry, which have been raised in the EU and complies with EU legislation on poultry flock health management /**
 De ei producten/ voedingsmiddelen ingrediënten op basis van eieren werden vervaardigd van eieren afkomstig van pluimvee, dat opgefokt werd in de EU en dit in overeenstemming met de EU-wetgeving betreffende gezondheidsmanagement voor pluimveebeslagen /
 Les ovoproduits/ ingrédients à base d'œufs des denrées alimentaires ont été fabriqués à partir d'œufs issus de volailles, élevées dans l'UE et satisfaisant à la législation UE en ce qui concerne la gestion sanitaire des troupeaux de volailles.
- 2.2. The egg products/ food product ingredients made from eggs /**
 De ei producten / voedingsmiddelen ingrediënten op basis van eieren /
 Les ovoproduits/ ingrédients à base d'œufs des denrées alimentaires :
- 2.2.1. Were produced from eggs produced in a country free from highly pathogenic avian influenza virus, OR /**
⁽⁴⁾ Werden vervaardigd van eieren geproduceerd in een land vrij van het hoogpathogene aviëre influenza virus, OF /
 Ont été fabriqués à partir d'œufs produits dans un pays indemne du virus de l'influenza aviëre hautement pathogène, OU ;

2.2.2. (4) Have been processed to ensure the destruction of avian influenza virus by applying a heat treatment at least equivalent in terms of time/temperature to one of the following as defined by the OIE Terrestrial Animal Health Code /

Werden verwerkt om vernietiging van het aviaire influenza virus te verzekeren door middel van een hittebehandeling die minstens gelijkwaardig is wat betreft tijd/temperatuur aan één van de onderstaande in overeenstemming met de aanbevelingen van de OIE-Gezondheidscode voor landdieren /

Ont subi une transformation garantissant la destruction du virus de l'influenza aviaire grâce à l'application d'un traitement thermique dont les paramètres temps/température sont au moins équivalents à ceux de l'un des traitements suivants, comme défini dans le Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres :

	Core temperature (°C) / Kerntemperatuur (°C) / Température à cœur (°C)	Time / Tijd / Temps
Whole egg / Heelei / Œuf entier	60	188 sec
Whole egg blends / Mengsel van hele eieren / Mélange d'œufs entiers	60	188 sec
	61.1	94 sec
Liquid egg white / Vloeibaar eiwit / Blanc d'œuf liquide	55.6	870 sec
	56.7	232 sec
10% salted yolk / 10% gezouten eigeel / Jaune d'œuf sale à 10%	62.2	138 sec
Dried egg white / Gedroogd eiwit / Blanc d'œuf séché	67	20 h / u / h
	54.4	513 h / u / h

OR / OF / OU ;

2.2.3. (4) In the case of dried egg yolk, have been processed to a core temperature of 63°C for 3.5 minutes /

In het geval van gedroogd eigeel, hebben een hittebehandeling ondergaan gedurende 3.5 minuten bij een kerntemperatuur van 63°C /

Dans le cas de jaune d'œuf séché, ont subi un traitement thermique de 3.5 minutes à une température à cœur de 63°C ;

2.2.4. Have been handled in such a way to avoid contact of the commodity with any source of avian influenza virus /

Zijn op een dusdanige manier behandeld dat contact van de grondstoffen met eender welke bron van het aviaire influenza virus vermeden wordt /

Ont été manipulés de manière à éviter tout contact des marchandises avec une source de virus de l'influenza aviaire.

2.3. The egg products/ food product ingredients made from eggs /

De eiproducten / voedingsmiddelingrediënten op basis van eieren /

Les ovoproduits/ ingrédients à base d'œufs des denrées alimentaires :

2.3.1. (4) Were produced from eggs produced in a country, region or zone free from Newcastle disease as defined by the OIE Terrestrial Animal Health Code, OR /

Werden vervaardigd van eieren geproduceerd in een land, regio of zone vrij van de ziekte van Newcastle zoals gedefinieerd in de OIE-Gezondheidscode voor landdieren, OF /

Ont été fabriqués à partir d'œufs produits dans un pays, une région ou une zone indemne de la maladie de Newcastle, comme défini dans le Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres ; OU ;

2.3.2. (4) Have been processed to ensure the destruction of Newcastle disease virus by applying a heat treatment at least equivalent in terms of time/temperature to one of the following in accordance with the recommendations of the OIE Terrestrial Animal Health Code /

Werden verwerkt om vernietiging van het Newcastle disease virus te verzekeren door middel van een hittebehandeling die minstens gelijkwaardig is wat betreft tijd/temperatuur aan één van de onderstaande in overeenstemming met de aanbevelingen van de OIE-Gezondheidscode voor landdieren /

Ont subi une transformation garantissant la destruction du virus de la maladie de Newcastle grâce à l'application d'un traitement thermique dont les paramètres temps/température sont au moins équivalents à ceux de l'un des traitements suivants, conformément aux recommandations du Code sanitaire de l'OIE pour les animaux terrestres :

	Core temperature (°C) / Kerntemperatuur (°C) / Température à cœur (°C)	Time / Tijd / Temps
Whole egg / Heelei / Œuf entier	55	2521 sec
	57	1596 sec
	59	674 sec
Liquid egg white / Vloeibaar eiwit / Blanc d'œuf liquide	55	2278 sec
	57	986 sec
	59	301 sec
10% salted yolk / 10% gezouten eigeel / Jaune d'œuf salé à 10%	55	176 sec
Dried egg white / gedroogd eiwit / Blanc d'œuf séché	57	50.4 h / u / h

OR / OF / OU ;

2.3.3. (4) In the case of dried egg yolk, have been processed to a core temperature of 63°C for 3.5 minutes /

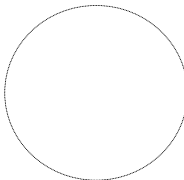
In het geval van gedroogd eigeel, hebben een hittebehandeling ondergaan gedurende 3.5 minuten bij een kerntemperatuur van 63°C /

Dans le cas de jaune d'œuf séché, ont subi un traitement thermique de 3.5 minutes à une température à cœur de 63°C ;

2.3.4. Have been handled in such a way to avoid contact of the commodity with any source of Newcastle disease virus /

Zijn op een dusdanige manier behandeld dat contact van de producten met eender welke bron van het Newcastle disease virus vermeden wordt /

Ont été manipulés de telle manière à éviter tout contact des marchandises avec une source de virus de la maladie de Newcastle.

<p>2.4. The eggs used were subject to a pasteurization process, such that each particle of egg product was subject to heat or other treatments to destroy harmful viable micro-organisms, including Salmonella / De gebruikte eieren hebben een pasteurisatieproces ondergaan zodat elk onderdeel van het eiproduct onderworpen is geweest aan een hittebehandeling of een andere behandeling om schadelijke micro-organismen, inclusief Salmonella, te vernietigen / Les œufs utilisés ont été soumis à un processus de pasteurisation tel que chaque particule d'ovoproduit a subi un traitement thermique ou autre afin d'éliminer les micro-organismes pathogènes viables, y compris Salmonella.</p> <p>2.5. The egg products/ food product ingredients made from eggs as well as the final food product was manufactured at facilities approved and regularly inspected by the competent authority who has verified that the activities are in compliance with the relevant sanitary regulations to maintain a process that is properly and hygienically carried out in order to produce a product that is fit for human consumption / De producten/ voedingsmiddelingrediënten op basis van eieren evenals het uiteindelijke voedingsmiddel werden vervaardigd in inrichtingen die goedgekeurd zijn en regelmatig geïnspecteerd worden door de bevoegde overheid die heeft nagegaan dat de activiteiten in overeenstemming zijn met de relevante sanitaire wetgeving om een proces te behouden dat correct en hygiënisch uitgevoerd is teneinde een product te produceren dat geschikt is voor humane consumptie / Les ovoproduits/ les ingrédients à base d'œufs de denrées alimentaires ainsi que le produit alimentaire final ont été fabriqués dans des installations agréées et inspectées sur base régulière par l'autorité compétente, laquelle a vérifié la conformité des activités avec les réglementations sanitaires pertinentes de manière à maintenir un fonctionnement correct et hygiénique du processus et à permettre la fabrication d'un produit propre à la consommation humaine.</p> <p>2.6. The manufacturing plant is situated in an area which is free from Avian Influenza and Newcastle Disease / Het verwerkingsbedrijf situeert zich in een zone die vrij is van aviaire influenza en de ziekte van Newcastle / L'établissement de transformation est situé dans une zone indemne d'influenza aviaire et de maladie de Newcastle.</p> <p>2.7. The product does not contain any harmful additives and was unconditionally passed fit for human consumption / Het product bevat geen schadelijke additieven en werd onvoorwaardelijk geschikt bevonden voor humane consumptie / Le produit ne contient pas d'additif nocif et a été inconditionnellement reconnu propre à la consommation humaine.</p> <p>2.8. The product does not, to the best of my knowledge and belief, constitute any danger of introducing infectious or contagious diseases into South Africa / Het product vormt, naar mijn eer en geweten, geen enkel gevaar voor het introduceren van infectieuze of besmettelijke ziekten in Zuid-Afrika / À ma connaissance, le produit ne comporte aucun danger en matière d'introduction de maladies infectieuses ou contagieuses en Afrique du Sud.</p> <p>2.9. The product was not exposed to contamination after processing / Het product werd niet blootgesteld aan contaminatie na verwerking / Le produit n'a pas été exposé à une contamination après sa transformation.</p> <p>2.10. In the case of food products containing ingredients made from eggs, the ingredients made from eggs are the only ingredient of animal origin in the food products / (4) In het geval van voedingsmiddelen die ingrediënten op basis van eieren bevatten, zijn de ingrediënten die van eieren zijn vervaardigd de enigste ingrediënten van dierlijke oorsprong in de voedingsmiddelen / Dans le cas de denrées alimentaires contenant des ingrédients fabriqués à partir d'œufs, les ingrédients fabriqués à partir d'œufs sont les seuls ingrédients d'origine animale dans les denrées alimentaires.</p>	
<p>Done at / Gedaan te / Fait à :</p>	<p>Date / Datum / Date :</p>
	<p>Signature of the official certifying agent / Handtekening officiële certificerende agent / Signature de l'agent certificateur officiel :</p>
<p>Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel :</p>	<p>Name (in blockletters) of the official certifying officer / Naam (in drukletters) van de officiële certificerende agent / Nom (en lettres capitales) de l'agent certificateur officiel :</p>
<p>Number of annexes: (pages)</p>	
<p>(1) Egg products are products made only from eggs / Eiproducten zijn producten die uitsluitend van eieren zijn vervaardigd / Les ovoproduits sont des produits fabriqués uniquement à partir d'œufs.</p> <p>(2) 'Products containing ingredients made from eggs' are food products that contain eggs or egg products and that are not shelf stable and require refrigeration / 'Producten die ingrediënten bevatten gemaakt van eieren' zijn voedselproducten die eieren of eiproducten bevatten en die niet shelf stable zijn en koeling vereisen / 'Les produits contenant des ingrédients fabriqués à partir d'œufs' sont des produits alimentaires qui contiennent des œufs ou des ovoproduits et qui ne sont pas stables à température ambiante et nécessitent une réfrigération.</p> <p>(3) If individual pallets are sealed instead of a freight container, the seal numbers must be recorded in section 1.20, and the container number may then be omitted / Indien individuele palletten verzegeld zijn in plaats van een container, dan moeten de zegelnummers vermeld worden in punt 1.20, en mag het containernummer weggelaten worden / Si des pallettes individuelles sont scellées en lieu d'un conteneur de fret, alors les numéros de scellés doivent être enregistrés au point 1.20 et le numéro de conteneur peut être omis</p> <p>(4) Delete if not applicable / Schrappen indien niet van toepassing / Biffer si pas d'application.</p>	