

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)



SANITARY CERTIFICATE FOR THE EXPORT OF DAIRY PRODUCTS /
GEZONDHEIDSCERTIFICAAT VOOR DE UITVOER VAN ZUIVELPRODUCTEN /
CERTIFICAT SANITAIRE POUR L'EXPORTATION DE PRODUITS LAITIERS

Export to / Export naar / Exportation vers : **INDIA / INDIA / INDE**

Part 1. : Details of consignment / Deel 1.: Informatie aangaande de zending / Partie 1. : Détails concernant l'envoi			
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. Consignee (name, address, country) / Geadresseerde (naam, adres, land) / Destinataire (nom, adresse, pays) :		1.6.	
1.7. Country of origin / Land van herkomst / Pays de provenance :		ISO Code :	1.8. Country of destination / Land van bestemming / Pays de destination :
BELGIUM / BELGIE / BELGIQUE		BE	INDIA / INDIA / INDE
			IN
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) / Vervoermiddelen (type en identificatie) / Moyen de transport (type et identification) :		1.14. Place of entry checkpoint in country of destination / Plaats van binnenkomst in land van bestemming / Point d'entrée dans le pays de destination :	

Cert. Nr. :

1.15. Description of commodity (including HS code) / Omschrijving van de goederen (inclusief GN-code) / Description des marchandises (y inclus code SH) :		1.16. Commodity code (HS code) / Productcode (GN- code) / Code de marchandise (Code SH) :					
		1.17. Quantity / Hoeveelheid / Quantité :					
1.18. Transport and storage conditions and temperature / Transport- en opslagomstandigheden en temperatuur / Conditions et température de transport et stockage:		1.19. Number of packages / Aantal verpakkingen / Nombre de conditionnements :					
1.20. Identification of container / Seal No.⁽¹⁾ / Identificatie container / Zegelnr. ⁽¹⁾ / Identification conteneur / N°. du scellé ⁽¹⁾ :		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 of product / Naam van het product / Nom du produit :	Species / Soort / Espèce :	Batch No / Lotnr. / N° de lot :	Name and approval / authorization No of processing plant / Naam en erkennings- / toelatingsnr. van het productiebedrijf / Nom et n° agrément / autorisation de l'tablissement 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) :	Expiry date / Houdbaar- heidsdatum / Date limite de conservation :

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

I undersigned, official certifying officer, certify that the following requirements are met /

Ik, ondergetekende, officiële certificerende agent, verklaar dat er voldaan wordt aan de volgende eisen /

Je soussigné, agent certificateur officiel, certifie qu'il est satisfait aux exigences suivantes :

GENERAL CONDITIONS / ALGEMENE VOORWAARDEN / CONDITIONS GENERALES

- 2.1. The source animals have not been fed with feed containing meat or bone meal, including internal organs, blood meal and tissues of ruminant origin or porcine origin materials except milk and milk products /**
De brondieren werden niet gevoederd met voeder dat vleesbeendermeel bevat, inclusief inwendige organen, bloedmeel en weefsels van herkauwers of materialen van varkens, met uitsluiting van melk en melkproducten /
Les animaux sources n'ont pas été nourris avec des aliments contenant des farines de viandes et d'os, y compris des organes internes, des farine de sang et des tissus de ruminants ou des matériels d'origine porcine, à l'exception du lait et de produits laitiers.
- 2.2. The products have not been manufactured using animal rennet /**
De producten werden niet vervaardigd met behulp van dierlijk stremsel /
Les produits laitiers n'ont pas été fabriqués à partir de présure animale.

SANITARY CONDITIONS / SANITAIRE VOORWAARDEN / CONDITIONS SANITAIRES

- 2.3. The milk has been processed to ensure destruction of FMDV3 and make it fit for human consumption as recommended by the World Organization for Animal Health (WOAH) /**
De melk is verwerkt om vernietiging van MKZV3 te garanderen en om ze geschikt te maken voor humane consumptie, zoals aanbevolen door de Wereldorganisatie voor Diergezondheid (WOAH) /
Le lait a été transformé pour assurer la destruction du FAV3 et pour le rendre propre à la consommation humaine comme recommandé par l'Organisation Mondiale pour la Santé Animale (OMSA) /
- 2.4. The milk has been processed to a temperature which ensures destruction of organisms causing tuberculosis, listeriosis, paratuberculosis, Q fever and brucellosis /**
De melk is verwerkt tot een temperatuur die vernietiging garandeert van organismen die verantwoordelijk zijn voor tuberculose, listeriose, paratuberculose, Q-koorts en brucellose /
Le lait a été traité à une température qui assure la destruction des organismes causant la tuberculose, la listériose, la paratuberculose, fièvre Q et brucellose.
- 2.5. The source animals were not exposed to bovine growth hormones (BGH) / bovine somatotropin hormones (BSH) /**
De brondieren werden niet blootgesteld aan bovine groeihormonen (BGH) / bovine somatotropine hormonen (BSH) /
Les animaux sources n'ont pas été exposés à des hormones de croissance bovines (HCB) / hormones somatotropines bovines (HSB).
- 2.6. The source animals were not subject to estrogenic treatment in the last 90 days /**
De brondieren werden niet onderworpen aan een oestrogene behandeling in de laatste 90 dagen /
Les animaux sources n'ont pas été soumis aux traitements aux œstrogènes durant les 90 derniers jours.
- 2.7. Milk / milk products do not contain preformed bacterial toxins such as those produced by bacteria belonging to Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens and Clostridium botulinum /**
Melk/melkproducten bevatten geen voorgevormde bacteriële toxines zoals deze geproduceerd door bacteriën behorend tot Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens en Clostridium botulinum /
Le lait/les produits laitiers ne contiennent pas de toxines bactériennes préformées telles que celles produites par des bactéries appartenant à Staphylococcus aureus, Bacillus cereus, Clostridium perfringens et Clostridium botulinum.

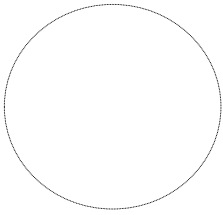
FOOD SAFETY CONDITIONS ⁽²⁾ / VOEDSELVEILIGHEIDSVORWAARDEN ⁽²⁾ / CONDITIONS DE SECURITE ALIMENTAIRE ⁽²⁾

- 2.8. The products were manufactured in an establishment that is approved by the competent authority of the exporting country /**
De producten zijn vervaardigd in een inrichting die is erkend door de bevoegde overheid van het land van uitvoer /
Les produits ont été fabriqués dans un établissement qui est approuvé par les autorités compétentes du pays d'exportation.
- 2.9. The products were manufactured in an establishment that is subjected to regular inspection / monitoring of checks in accordance with the Food Safety and Standard Act, 2006 and the rules and regulations made thereunder and as per the criteria specified by the FSSAI /**
De producten zijn vervaardigd in een inrichting die onderworpen is aan regelmatige inspectie / monitoring overeenkomstig de Food Safety Standard Act, 2006 en de regels en regelgevingen die daaronder zijn gesteld en volgens de criteria gespecificeerd door de FSSAI /
Les produits ont été fabriqués dans un établissement qui est soumis à inspection / surveillance régulières conformément au Food Safety Standard Act, 2006 et aux règles et réglementations qui en découlent et selon les critères spécifiés par le FSSAI.
- 2.10. The products comply with the standards of milk and milk products as specified under the Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 /**
De producten voldoen aan de normen voor melk en melkproducten zoals gespecificeerd in de Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 /
Les produits sont conformes aux normes pour le lait et les produits laitiers comme spécifiées dans le Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011.
- 2.11. The products have been prepared, packed, held and transported prior to export under good hygienic conditions and an effective food safety control system, implemented within the context of HACCP systems where appropriate and in accordance with requirements specified in Schedule 4, as applicable, of the Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 and such other guidelines as specified under the provisions of the Food Safety and Standard Act, 2006 /**
De producten zijn voorbereid, verpakt, bewaard en vervoerd voorafgaand aan export onder goede hygiënische omstandigheden en een effectief voedselveiligheidscontrolesysteem, geïmplementeerd in het kader van HACCP-systemen waar van toepassing en in overeenstemming met de vereisten gespecificeerd in Bijlage 4, voor zover van toepassing, van de Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 en andere richtlijnen die worden gespecificeerd onder de bepalingen van de Food Safety and Standard Act, 2006 /
Les produits ont été préparés, emballés, conservés et transportés avant l'exportation dans de bonnes conditions d'hygiène et un système efficace de contrôle de la sécurité alimentaire, mis en œuvre dans le cadre des systèmes HACCP le cas échéant et conformément aux exigences spécifiées à l'annexe 4, si d'application, du Food Safety and Standards (Licensing and Registration of Food Businesses) Regulations, 2011 et autres directives telles que spécifiées en vertu des dispositions de la loi de 2006 sur la sécurité et les normes alimentaires.

Cert. Nr. :

- 2.12. The products conform to the microbiological requirements specified in Appendix 'B' of Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 /**
De producten voldoen aan de microbiologische eisen gespecificeerd in bijlage 'B' van de Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 /
Les produits sont conformes aux exigences microbiologiques spécifiées à l'annexe « B » du Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011.
- 2.13. The products do not contain drug / antibiotics / mycotoxins / pesticides / heavy metals residues, etc., above the limits prescribed by the FOOD Safety Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 / the Codex Alimentarius /**
De producten bevatten geen medicijnen / antibiotica / mycotoxinen / pesticiden / residuen van zware metalen, enz. boven de limieten voorgeschreven door de FOOD Safety Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 / de Codex Alimentarius /
Les produits ne contiennent pas de médicaments / antibiotiques / mycotoxines / pesticides / résidus de métaux lourds, etc., au-delà des limites prescrites par le FOOD Safety Standards (Contaminants, Toxins and Residues) Regulations, 2011 / le Codex Alimentarius.
- 2.14. The products contains only those food additives as specified in Appendix A of Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011 within the limits specified /**
De producten bevatten alleen die levensmiddelenadditieven zoals gespecificeerd in Bijlage A van de Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, binnen de gespecificeerde limieten /
Les produits contiennent uniquement les additifs alimentaires spécifiés à l'annexe A du Food Safety and Standards (Food Product Standards and Food Additives) Regulations, 2011, dans les limites spécifiées.

Number of annexes: (..... pages)

Done at / Gedaan te / Fait à :	Date / Datum / Date :
Official stamp / Officiële stempel / Cachet officiel : 	Signature of the official certifying officer / Handtekening van de officiële certificerende agent / Signature de l'agent certificateur officiel:
	Name (in blockletters) of the official certifying officer / Naam (in drukletters) van de officiële certificerende agent / Nom (en lettres majuscules) de l'agent certificateur officiel :
<p>(1) Complete when applicable / Invullen indien van toepassing / Compléter si pertinent</p> <p>(2) Delete the requirement for the dairy products with HS codes to which food safety conditions do not apply / De eis schrappen voor zuivelproducten met GN-codes waarvoor de voedselveiligheidsvoorwaarden niet van toepassing zijn / Biffer l'exigence pour les produits laitiers avec code HS pour lesquels le conditions de sécurité alimentaire ne sont pas d'application</p>	