



**REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY  
MINISTERIO de GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA  
MINISTRY OF LIVESTOCK, AGRICULTURE & FISHERIES  
DIRECCION DE INDUSTRIA ANIMAL  
DIRECTION OF ANIMAL INDUSTRY**

**CERTIFICADO OFICIAL DE INSPECCIÓN PARA PRODUCTOS CÁRNICOS  
OFFICIAL MEAT-INSPECTION CERTIFICATE FOR MEAT FOOD PRODUCTS**

LUGAR / PLACE:

(Ciudad / City)

(País / Country)

FECHA / DATE:

El que suscribe certifica que los productos cárnicos aquí descritos derivan de animales que recibieron inspección veterinaria ante-mortem y post-mortem en el momento del sacrificio en plantas certificadas para la importación de sus productos en los Estados Unidos, fueron tratados de manera sanitaria, y fueron preparados bajo continua supervisión de un inspector bajo control del sistema de inspección de carne nacional y que dichos productos cárnicos no son adulterados o marcados según se define en los reglamentos en vigencia de la inspección de carnes del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos; y están asimismo en conformidad con los requisitos equivalentes a aquellos contenidos en la Ley Federal de Inspección de Carnes y sus reglamentos.

Yo certifico además que todos los productos aquí descritos que son preparados habitualmente para ser comidos sin cocción y contienen tejido muscular de cerdo fueron tratados para la destrucción de triquina como se establece en 318.10 del Reglamento de Inspección de Carne del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos.

I hereby certify that the meat food products herein described were derived from livestock which received ante-mortem and post-mortem veterinary inspections at time of slaughter in plants certified for importation of their products into the United States, were handled in a sanitary manner, and were prepared under the continuous supervision of an inspector under control of the national meat inspection system and that said meat food products are not adulterated or misbranded as defined by the regulations governing meat inspection of the U.S. Department of Agriculture, and are other wise in compliance with requirements equivalent to those in the Federal Meat Inspection Act and said regulations.

I further certify that all products herein described that are prepared customarily to be eaten without cooking and contain muscle tissue of pork were treated for destruction of trichinae as prescribed in § 318.10 of the Meat Inspection Regulations of the U.S. Department of Agriculture.

Clase de producto Kind of product	Especie de ganado del que derivan Species of livestock derived from	Número de piezas o cajas Number of pieces or containers	Neto Net	Peso Weight	Bruto Gross
				Kgs.	
				Lbs.	
				Kgs.	
				Lbs.	

IDENTIFICACIÓN DE MARCAS SOBRE LOS PRODUCTOS Y CAJAS:  
IDENTIFICATION MARKS ON PRODUCTS AND CONTAINERS:

REMITENTE:  
CONSIGNOR:

DIRECCIÓN:  
ADDRESS:

NUMERO de ESTABLECIMIENTO:  
ESTABLISHMENT NUMBER:

MARCAS:  
MARKS:

DESTINATARIO:  
CONSIGNEE:

DESTINO:  
DESTINATION:

MARCA de EMBARQUE:  
SHIPPING MARKS:

CONTENEDOR:  
CONTAINER:

PRECINTO:  
SEAL:

NOMBRE COMERCIAL:  
COMMERCIAL NAME:

.....  
(Firma / Signature)

DIRECCIÓN COMERCIAL:  
COMMERCIAL ADDRESS:

.....  
(Nombre del oficial autorizado por el Gobierno Uruguayo extranjero para emitir el certificado de inspección para carne y subproductos cárnicos exportados a los Estados Unidos) (Name of official authorized by the Uruguayan Government to issue inspection certificates for meat and meat byproducts exported to the United States) (Título oficial) (Official title).

El que suscribe certifica que:  
I hereby certify that:



**EXTRACTO DE CARNE / BEEF EXTRACT**

1. El producto exportado contiene solo caldo de carne bovina / caldo de hueso bovino y extracto como ingredientes de origen animal. / The exported product contains only beef/beef bone stock, broth and extract as ingredients of animal origin;
2. La carne bovina es originaria de Uruguay./ The beef originated from Uruguay.
3. Los ingredientes bovinos en el producto exportado fueron concentrados por hervor y esterilizados a 121°C por 3 minutos. / The beef ingredients in the exported product were concentrated by boiling and sterilized at 121°C for 3 minutes.
4. La carne sin hueso de músculo esquelético deriva de bovinos que, antes de la faena, no estuvieron sujetos a un proceso de uso de puntilla o insensibilización con un instrumento inyectando aire o gas dentro de la cavidad craneal, y que han pasado la inspección ante-mortem y post-mortem. / The boneless skeletal muscle meat is derived from bovines that were not, prior to slaughter, subjected to a pithing process or to stunning with a device injecting compressed air or gas into the cranial cavity, and the passed ante-mortem and post-mortem inspection; and
5. La carne de músculo esquelético bovino sin hueso ha sido preparada de manera de prevenir la contaminación con materiales especificados de riesgo (MER). / The boneless skeletal muscle meat has been prepared in a manner to prevent contamination with specified risk materials (SRMs).
6. La carne bovina fue exportada desde una región con riesgo insignificante para BSE. / The beef was exported from a region of negligible risk for BSE.

FECHA DE FAENA / SLAUGHTER DATE:

FECHA DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION DATE:

CODIGO CODE	CAJAS CARTONS	PRODUCCION PRODUCTION
----------------	------------------	--------------------------

.....  
(Firma / Signature)

.....  
(Nombre del oficial autorizado por el Gobierno nacional extranjero para emitir el certificado de inspección para carne y subproductos cárnicos exportados a los Estados Unidos) (Name of official authorized by the national foreign government to issue inspection certificates for meat and meat byproducts exported to the United States) (Título oficial ) (Official title).

FECHA:  
DATE: