



REPUBLICA ORIENTAL del URUGUAY
MINISTERIO de GANADERIA, AGRICULTURA y PESCA
MINISTRY OF LIVESTOCK, AGRICULTURE & FISHERIES
DIVISIÓN INDUSTRIA ANIMAL
ANIMAL INDUSTRY DIVISION

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:

EST. de ORIGEN N°:
SOURCE EST. N°:

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:

1. 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**
2. 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)
3. 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.

CARNE CURADA / CURED MEAT

La carne ha sido preparada de acuerdo con los párrafos (a)(1), (a)(2) y (a)(3)(i) de la Sección 94.4.
The meat has been prepared in accordance with paragraphs (a)(1), (a)(2) and (a)(3)(i) of the § 94.4.

1. Todos los huesos han sido removidos completamente en el país de origen.
1. All bones have been completely removed in the country of origin.
2. La carne ha sido mantenida en una condición fresca, no congelada, por al menos 3 días inmediatamente posterior a la faena de los animales de los que esta deriva.
2. The meat have been held in an unfrozen, fresh condition for at least 3 days immediately following the slaughter of the animals from which it was derived.
3. La carne ha sido curada completamente y totalmente secada de manera que puede ser almacenada y manipulada sin refrigeración. El termino "totalmente secada", como es usado en este párrafo significa secada en tal magnitud que la proporción agua-proteína, en la porción más húmeda del producto no excede los 2.25 a 1.
3. The meat have been thoroughly cured and fully dried in such manner that it may be stored and handled without refrigeration. The term "fully dried" as used in this paragraph means dried to the extent that the water-protein ratio in the wettest portion of the product does not exceed 2.25 to 1.

CARNE COCIDA / COOKED MEAT

La carne cocida producida para exportar a los Estados Unidos reúne los requisitos del título 9, del Código de Reglamentos Federal, Sección 94.4(b).

The cooked meat produced for export to the United States meets the requirements of title 9, Code of Federal Regulations, §94.4 (b).

1. Todos los huesos han sido removidos completamente en el país de origen.
1. All bones have been completely removed in the country of origin.
2. La carne ha sido completamente cocida en el país de origen.
2. The meat has been thoroughly cooked in the country of origin.
3. La carne bovina cubierta por este certificado fue totalmente cocida en:
3. The beef covered by this certificate was thoroughly cooked throughout in:.....

(Nombre y número de aprobación del establecimiento)
(Name and establishment number of approved plant)

y bajo condiciones aprobadas por el Servicio de Inspección de Carne de Uruguay para prevenir el contacto con productos no cocidos.
and under conditions approved by the meat inspection service of Uruguay to prevent contact with uncooked products.

FECHA DE FAENA / SLAUGHTER DATE:

FECHA DE PRODUCCIÓN / PRODUCTION DATE:

CODIGO	CAJAS	PRODUCCION
CODE	CARTONS	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: