

Export Health Certificate

COPY

EGGS PRODUCT Sp. z O.o.
63-900 Rawicz

Kod ISO PL

I.2. Nr referencyjny IMSOC
EXPORT.EU.PL.2023.0002177I.2.a. Local Reference
1/302220/05.04.2023

Część I

Nazwa CEDRUS COM SRL
Adres 16 A Cetatea Alba Str. MD-2002 Kiszyniów
Państwo Republika Mołdawii Kod ISO MDI.3. Właściwy organ centralny
Główny Inspektorat Weterynarii - ul. Wspólna 30I.4. Właściwy organ lokalny
PIW Rawicz - ul. Kopernika 8I.7. Państwo pochodzenia
Polska Kod ISO PLI.9. Państwo przeznaczenia
Republika Mołdawii Kod ISO MDI.8. Region pochodzenia
Kod

I.10. Region przeznaczenia

I.11. Place of Dispatch

Nazwa EGGS PRODUCT Sp. z O.o.
Adres Żylice 35a 63-900 Rawicz
Numer 30221501
zawierzenia
Państwo Polska Kod ISO PL

I.12. Miejsce przeznaczenia

Nazwa CEDRUS COM SRL
Adres 16 A Cetatea Alba Str. MD-2002 Kiszyniów
Numer CR-I 2527
zawierzenia
Państwo Republika Mołdawii Kod ISO MD

I.13. Miejsce załadunku

Nazwa EGGS PRODUCT Sp. z O.o.
Adres Żylice 35a 63-900 Rawicz
Numer 30221501
zawierzenia
Państwo Polska Kod ISO PL

I.14. Data i godzina wyjazdu

05 kwietnia 2023 13:00:00 +0200 CEST

I.15. Środek transportu

Rodzaj Dokument Identyfikacja
Pojazd drogowy TCN012/S544S | Republika Mołdawii

I.16 Entry Point

Country Republika Mołdawii (MD)

I.18. Warunki transportu

Temperatura otoczenia ☒

I.17. Dokumenty towarzyszące

Numer referencyjny y dokumentu handlowego Data wydania
Kraj Miejsce wydania

I.19. Numer kontenera/plomby

Numer kontenera

Numer plomby

IW3022 033872

IW3022 033873

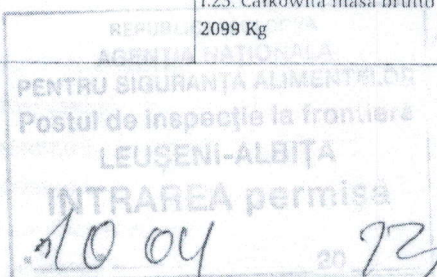
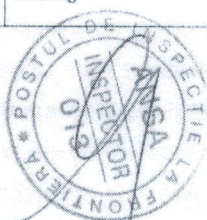
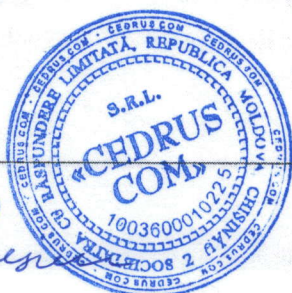
IW3022 033874

IW3022 033875

I.20. Cel certyfikacji

Spożycie przez ludzi ☒

I.21. For transit through a third country

I.22. For transit through Member State(s) ☒Country Słowacja (Republika Słowacka) Kod ISO SK
Country Węgry Kod ISO HU
Country Rumunia Kod ISO ROI.23. Łączna liczba opakowań
87 KartonI.25. Całkowita masa netto
1935 KgI.25. Całkowita masa brutto
2099 Kg

I 28. Opis przesyłki

1. 35 SUBSTANCJE BIAŁKOWE; SKROBIE MODYFIKOWANE; KLEJE; ENZYMY

3502 Albuminy (włączając koncentraty dwu lub więcej białek serwatkowych, zawierające w przeliczeniu na suchą substancję białka serwatkowe), albuminiany i pozostałe pochodne albumin

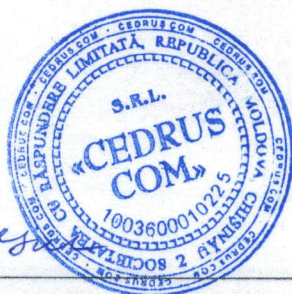
Albumina jaja:

350211 Suszona

35021190 do spożycia przez ludzi

Towar	Product Description	Date of production range	Masa netto	Liczba opakowań
35021190	4842	30/03/2023	975 Kg	39 Karton
35021190	1851	02/08/2022	960 Kg	48 Karton
Znak identyfikacyjny				
30221501				
30221501				

Część I



II. Informacje zdrowotne

EXPORT.EU.PL.2023.0002177

1/302220/05.04.2023

Part II: Certification

- {w temp. 55°C przez 2521 sekund.}
- albo {w temp. 57°C przez 1596 sekund.}
- albo {w temp. 59°C przez 674 sekundy.}
- albo {zostały całkowicie ugotowane.}
- albo {solone 10% żółtko jaj zostało poddane przynajmniej obróbce cieplnej}:
{w temp. 55°C przez 176 sekund.}

Po zakończeniu obróbki przedsięwzięto wszelkie niezbędne środki w celu uniknięcia kontaktu towarów z potencjalnymi źródłami wirusa grypy ptaków i wirusa rzekomego pomoru drobiu.

2. Proszek jajeczny, masa jajeczna, albumina jaja i inne przetworzone produkty jajeczne pochodzące od drobiu wywożone do Republiki Mołdawii:
 - zostały uznane za zdatne do spożycia przez ludzi;
 - nie zostały poddane działaniu chemicznych substancji barwiących, jonizacji ani promieniowaniu ultrafioletowemu, których stosowanie jest zabronione zgodnie z przepisami UE.
3. Mikrobiologiczne, chemiczno-toksikologiczne i radiologiczne cechy charakterystyczne proszku jajecznego, masy jajecznej, albuminy jaja i innych przetworzonych produktów jajecznych pochodzących od drobiu są zgodne z przepisami i wymogami sanitarno-weterynaryjnymi UE.
4. Jednorazowe nienaruszone pojemniki oraz materiały opakowaniowe odpowiadają wymogom UE dotyczącym higieny.
5. Środki transportu są zgodne z wymogami UE.

Uwagi:

Część I:

Rubryka Podać całkowitą masę brutto oraz całkowitą masę netto.

1.19:

Rubryka W tej rubryce należy podać numer plomby, kontenera lub pojemnika lub wszystkie te numery.

1.21:

Część II:

- (1) Terytoria administracyjne, strefy i przedziały czasowe mogą zostać zmienione w drodze wzajemnego porozumienia Stron zgodnie z zaleceniami zawartymi w Kodeksie zdrowia zwierząt lądowych OIE.
- (2) Niepotrzebne skreślić.

Podpis i pieczęć muszą być innego koloru niż kolor druku świadectwa.

Certifying Officer

Name (in capital letters)

MACIEJ JAGODZIŃSKI

Qualification and title

PIW Rawicz

Data złożenia podpisu

05 kwietnia 2023 10:44:03 +0200
CEST

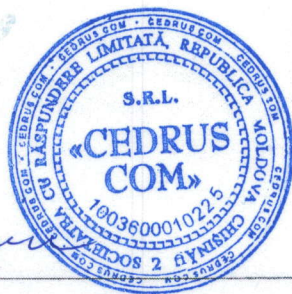
Podpis

Pieczeć

Maciej Jagodziński
URZĘDOWY LEKARZ WETERYNARIII
Powiatowy Inspektorat Weterynarii
63-900 Rawicz

302220

from



Urządowy lekarz weterynarii, zaświadcza, że:

przetworzone w celu otrzymania produktów jajecznych uzyskano od drobiu pochodzącego z obiektów, w których w ciągu ostatnich 30 dni przed zebraniem jaj nie występowały wysoce zjadliwa grypa ptaków ani rzekomy pomór drobiu; oraz (1)

1.1.2 zakład znajdował się w miejscu:

i) wokół którego w promieniu 10 km, włączając, w stosownych przypadkach, terytorium państwa sąsiedniego, w ciągu co najmniej ostatnich 30 dni nie wystąpiło ognisko wysoce zjadliwej grypy ptaków;

o albo

ii)

{produkty jajeczne zostały poddane obróbce:

o

{płynne białko jaja zostało poddane obróbce cieplnej:

o

{w temp. 55,6°C przez 870 sekund.}

o albo

{w temp. 56,7°C przez 232 sekundy.}

o albo

{suszone białko jaja zostało poddane obróbce cieplnej:

o

{w temp. 67°C przez 20 godzin.}

o albo

{w temp. 54,4°C przez 504 godziny.}

o albo

{w temp. 51,7°C przez 73,2 godziny.}

o albo

{całe jaja poddano przynajmniej obróbce cieplnej:

o

{w temp. 60°C przez 188 sekund.}

o albo

{zostały całkowicie ugotowane.}

o albo

{masa jajeczna z całych jaj została poddana przynajmniej obróbce cieplnej:

o

{w temp. 60°C przez 188 sekund.}

o albo

{w temp. 61,1°C przez 94 sekundy.}

o albo

{solone 10% żółtko jaj zostało poddane przynajmniej obróbce cieplnej:

{w temp. 62,2°C przez 138 sekund.}

o albo

{zwykłe lub czyste żółtko jaj zostało poddane przynajmniej obróbce cieplnej:

{w temp. 60°C przez 288 sekund.}

o albo

{Zastosowano równoważną obróbkę zgodnie z Kodeksem zdrowia zwierząt lądowych OIE, która może być również odpowiednia do inaktywacji wirusa.}

oraz

o

(2)

1.1.3 zakład znajdował się w miejscu:

i)

{wokół którego w promieniu 10 km, włączając, w stosownych przypadkach, terytorium państwa sąsiedniego, w ciągu co najmniej ostatnich 30 dni nie wystąpiło ognisko rzekomego pomoru drobiu.}

o albo

ii)

{produkty jajeczne zostały poddane obróbce:

o

{płynne białko jaja zostało poddane obróbce cieplnej:

o

{w temp. 55°C przez 2278 sekund.}

o albo

{w temp. 57°C przez 986 sekund.}

o albo

{w temp. 59°C przez 301 sekund.}

o albo

{suszone białko jaja zostało poddane obróbce cieplnej:

{w temp. 57°C przez 50,4 godziny.}

o albo

{całe jaja poddano przynajmniej obróbce cieplnej:

