

RÉPUBLIQUE



FRANÇAISE

MINISTÈRE DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

CERTIFICAT SANITAIRE POUR LA GELATINE

SANITARY CERTIFICATE FOR GELATINS

N° FR3322000382

Pays exportateur - Exporting country : FRANCE

Ministère de - Ministry of : de l'Alimentation, de l'Agriculture et de la Pêche

Région, département etc. - Province, district etc. : Bordeaux ; GIRONDE

I. IDENTIFICATION DE L'EXPEDITION - IDENTIFICATION OF THE CONSIGNMENT

Nom et adresse de la société expéditrice - shipper : LAMOTHE ABIET
Z.A. ACTIPOLIS
AVENUE FERDINAND DE LESSEPS
33610 CANEJAN / FRANCE

Numéro d'enregistrement de la société productrice - Registration number of the manufacturing establishment :
FR 33 167 006 CE

Type de produit - Type of product : GELDOR

Type de conditionnement - Type of packaging : jerrican de 21 kg (21 kg jerrican)

Quantité - Quantity : 2 jerricans (2 jerricans)

Poids net - Net weight : 42 kg

Numéro de lot - Batch number: 1211119

II. ORIGINE DES GELATINES - ORIGIN OF GELATINES

Les gélatines désignées ci-dessus :

The gelatines mentioned here above:

- **Ont été obtenues à partir de porcs exempts d'ESB dans un établissement habilité et supervisé par les services vétérinaires**

Were obtained from pork free of BSE and made in an establishment authorized and supervised by the health authorities

- **N'ont pas été obtenues à partir de porcs abattus suite à un programme d'éradication de maladies infectieuses, parasitaires et donc exemptes de PPC/A ou aphteuses et ne proviennent pas de zones assujetties à la quarantaine.**

Were not obtained from slaughtered pork following a program of eradication of infectious diseases or parasites and so exempt from PPC/A or foot-and-mouth disease and do not come from quarantine zones.



D^r Hilal OUBAZIZ
Vétérinaire Officiel

- **Ne présentait pas de signes de maladies contagieuses lors des examens pré et post mortem.**
Did not present any symptoms of contagious diseases during the pre and post mortem examination.
- **N'ont pas subi, à notre connaissance, l'utilisation de substances hormonales/oestrogéniques/thyréostatiques/anabolisantes favorisant la croissance, non autorisées par le Codex Alimentarius.**
Were not treated, to our best knowledge, with hormonal substances, oestrogen/tirostatic/ anabolic/steroids favouring the growth, that are not authorized by the Alimentarius Codex.
- **Ont subi un traitement qui garantit la destruction des agents pathogènes des maladies de la liste A de l'OIE.**
Had been processed with a treatment which guarantees the destruction of pathogenic agents of diseases listed in the list A of the OIE

N'ont pas été exposées après traitement à des sources de contaminations.

Were not exposed to contamination sources after treatment.

- **N'ont pas été exposées à des radiations ionisantes.**
Were not exposed to ionising radiations.
- **Sont aptes à la consommation humaine et à la libre circulation en France.**
Are qualified for the human consumption and free to circulate in France.
- **Les conditions de manipulation, de chargement et de transport sont conformes aux normes sanitaires et d'hygiène en vigueur en France.**
The handling, the loading and the transport are conformed to the sanitary and hygiene standards of the current French legislation.

- **Ont été obtenues :**

Were obtained :

- **A partir de couennes de porc :**

from pork skin:

a) Processus de fabrication

a) Manufacturing process

La gélatine est un produit naturel, obtenue par hydrolyse partielle du collagène contenu dans les tissus conjonctifs des animaux.

Après traitement acide, 8 heures dans H₃PO₄ (pH : 1,8-2,2) de la matière première, la gélatine est extraite par l'eau chaude (4 à 9 heures à 45-55°C, puis 4 à 8 heures à 65-75°C, 4 à 6 heures à 75-85°C et 4 à 6 heures à 85-95°C), puis traitée selon les bonnes pratiques de fabrication incluant filtration, concentration et stérilisation UHT à >139°C au moins 4 secondes et séchage entre 32° et 60°C.

Salmonelle : absence dans 25g

The gelatine is a natural product obtained by partial hydrolysis of collagen contained in connective tissues of animals. After an acid treatment (8 hours with H₃PO₄ (pH : 1,8-2,2) of the raw material, the gelatine is extracted with hot water (4 to 9 hours at 45-55°C, then 4 to 8 hours at 65-75°C then 4 to 6 hours at 75-85°C, and 4 to 6 hours at 85-95°C), finally the gelatine is treated according the good manufacturing practices including, filtration, concentration and UHT sterilisation (>139°C at least 4 seconds) and drying (between 32 to 60°C).

Absence of Salmonella in 25g

N° FR3322000382

III. DESTINATION DES GELATINES - DESTINATION OF GELATINES.

La gélatine est envoyée de - The gelatine is being sent from : FRANCE

A - to : AUSTRALIE / AUSTRALIA

**Nature et identification du transport principal - Type and identification of the main transport :
PAR BATEAU / BY SEAFREIGHT**

Nom et adresse de l'exportateur - Name and address of exporter :

**LAMOTHE ABIET
Z.A. ACTIPOLIS
AVENUE FERDINAND DE LESSEPS
33610 CANEJAN
FRANCE**

Nom et adresse du destinataire - Name and address of the consignee :

**BLUE H2O FILTRATION
UNIT 1/11-13 WELLS ROAD
3166 OAKLEIGH
VICTORIA
AUSTRALIA**

Fait à - Issued at : Bordeaux

le - the : 05/09/2022

**Dr Hilal OUBAZIZ
Vétérinaire Officiel**



2024年12月15日

12月15日