ESTABLECIMIENTO N° OFICIAL: .....
Denominación del producto:.....

Marca:.....

COMPOSICION PORCENTUAL DECRECIENTE

Ingredientes	Porcentaje
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....
.....	.....

DATOS DEL PROCESO

A) FLUJO OPERATIVO: (Nota 1)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Observaciones:
Nota 1: Indicar en forma sintética el flujo operativo y las modalidades de aplicación de cada paso de la elaboración.
En los casos de procesos térmicos, se consignará la relación tiempo-temperatura. Para productos esterilizados se debe acompañar la curva de penetración térmica realizada por Organismo Oficial competente.

EL ELABORADOR DECLARA CONOCER LAS NORMAS HIGIENICO-SANITARIAS QUE ESTABLECE LA LEGISLACION VIGENTE PARA LA ELABORACION DEL PRODUCTO PRESENTADO Y QUE TANTO LOS ADITIVOS QUE LO COMPONEN ASI COMO LOS MATERIALES DE EMPAQUE Y ROTULACION SERAN SIEMPRE ELEMENTOS APROBADOS PARA SU EL USO ESPECIFICO AL QUE SON DESTINADOS.

LA APROBACION DE LA PRESENTE MONOGRAFIA ASI COMO DE SUS CORRESPONDIENTE PROYECTO DE ROTULO NO, IMPLICA AUTORIZACION PARA LA PRODUCCION. LA MISMA PODRA COMENZAR UNA VEZ APROBADO EL ROTULO DEFINITIVO.
LA PRESENTE TIENE CARACTER DE DECLARACION JURADA

(Firma electrónica del apoderado)

Certifico que el establecimiento cuenta con el/los sectores y equipamiento necesario habilitados para la elaboración
solicitada.

(Firma electrónica del Jefe del Servicio Veterinario)