



SAGPyA

SENASA

**Datos que debe incluir la monografía**

\*生鮮肉の輸出については次項に掲げる見え消し線以外の項目についての書類を用意すること。

**Del Origen:**

- País Exportador  
【製品の輸出国】
- País de Origen de los animales de los que se origina el producto  
【家畜が飼育された国】
- Provincia o Estado  
【県・州】
- Firma Exportadora  
【輸出する事業者の名称】
- Planta Productora  
【製品を製造した施設】
- N° Oficial  
【施設の番号】

**Del Producto:**

- Especie Animal<sup>1</sup>  
【家畜（動物）の種類】
- Nombre<sup>2</sup>  
【製品名（ラベルに書かれる商品名を記載すること）】
- Marca  
【商標】
- Descripción  
【製品の概要】
- Denominación Genérica<sup>3</sup>  
【一般名称】
- Variante (ver tablas)  
【バリエーション（後述のバリエーションのリストを参照すること）】
- Procesamiento(s) de origen<sup>4</sup>  
(ver tablas)

<sup>1</sup> En caso de productos que tengan componentes de más de una única especie animal, indicar qué componentes pertenecen a cada especie y su porcentaje en el producto final. En el caso de productos de la pesca, indicar tanto el nombre común como el nombre científico de la especie.

<sup>2</sup> Indicar el nombre con el que será comercializado, tal como reza en rótulos.

<sup>3</sup> Por ejemplo, "Mortadela", "Salame", "Caseinato de Sodio", etc. En el caso de carnes, indicar el nombre de(l) (los) corte(s), y si se trata de productos con o sin hueso.

【原料が製品（輸出される時の状態）になるまでに施される処理（後述の処理のリストを参照すること）】

- Presentación (ver tablas)  
【形状（後述の形状のリストを参照すること）】
- Rango Térmico de Conservación y durabilidad del producto en esas condiciones  
【保存温度（最高温度と最低温度）及びその温度下での保存可能期間】
- Envase Primario (ver tablas)  
【1次包装（後述の包装のリストを参照すること）】
- Envase Secundario (ver tablas)  
【2次包装（後述の包装のリストを参照すること）】
- Unidad de Venta  
【販売単位量】
- Otros datos (ver tablas)  
【その他のデータ（後述のその他のデータのリストを参照すること）】
- Técnica de Elaboración  
【製造技術】
- Flujo Operativo  
【オペレーションフロー】
- ~~Ingredientes~~
- ~~Aditivos, Coadyuvantes, etc. (cuanti, cuantitativo y porcentual)~~
- Período de durabilidad o vencimiento  
【賞味期間、賞味期限】
- ~~Estudios de penetración térmica en productos esterilizados o termoprocesados~~
- Otros procesos a los que estuvo sometido el producto  
【その他、製品に加えられた処理・工程】

<sup>4</sup> Descripción de las fases por las que atraviesa la materia prima en el país de origen hasta su conversión en el producto a importar.

【<sup>1</sup> 2種類以上の動物種の成分を含む製品の場合、どの成分がどの動物種に属するか、及び最終製品におけるその割合を明示する。魚製品の場合、その種の一般名と学名を明示する。

<sup>2</sup> ラベルに記される商品名を記入する。

<sup>3</sup> 例えば「モルタデッラ」、「サラミ」、「カゼインナトリウム」など。食肉の場合、部位の名前及び骨付き・骨なしの別を明示する。

<sup>4</sup> 原産国で原料が輸出製品になるまでに通る工程の各段階の説明。】

**Tablas**

**【リスト】**

**Variantes**

**【バリエーションのリスト】**

- Con Agregados
- Con Azúcar
- Con Chocolate
- Con Hierbas/Espicias
- Con Vitaminas/Minerales
- Con Hueso  
【骨付き】
- Con Hueso Sin Piel  
【骨付き、皮なし】
- Con Hueso Sin Visceras
- Con Menudos
- Con Piel
- Con Piel Sin Visceras
- Con Piel pocas Espinas
- Con Piel y Visceras
- Con Sal
- Sin Azúcar
- Sin Hueso  
【骨なし】
- Sin Huesos ni Piel
- Sin Menudos
- Sin Piel
- Sin Piel ni Cabeza
- Sin Piel ni Visceras
- Sin Piel pocas Espinas
- Sin Sal
- Tipo Alemán
- Tipo Calabrés
- Tipo Canadiense
- Tipo Italiano
- Tipo Parma/Parma
- Otras (Describir)

**Procesamiento (s)<sup>5</sup>**

**【処理のリスト】**

- Ahumado
- Asado (Procesamiento)
- Chocolatado (a)
- Clasificado/Gradado
- Cocido
- Cocido y Curado
- Concentrado
- Curado
- Curtidos
- Desengrasado
- Desmineralizado
- Embutidos (as)
- Escaldado
- Esterilizado
- Fresco o congelado según corresponda  
【生鮮か冷凍かの別】
- Fritos (as)
- Fundido/Derretido
- Glacados (as)

<sup>5</sup> En los procesamientos térmicos, se debe indicar la temperatura máxima a la que llega el núcleo del producto y el tiempo por el que la misma se mantiene. Otros procesos que tengan un desarrollo en el tiempo, debe indicarse su duración.

【<sup>5</sup> 熱加工では、製品の中心部に届く最高温度及びその最高温度が保たれる時間を明示しなければならない。時間をかけて行われるその他の工程では、その継続時間を明記すること。】

- Hidrolizado
- Hilada (a)
- Lavada
- Liofilizados (as)
- Modificado (a)
- Pasteurizado (a)
- Peinada/Cardada
- Precocidos (as)
- Prensados (as)
- Rebozados/Empanados
- Refinado (a)
- Saborizado/Aromatizado
- Salados/Salmuera
- Seco/Desecado/Deshidratado
- Semicocido
- Semiterminado
- Sueia
- Uat
- Otros (Describir)

**Presentación**

**【形状のリスト】**

- Anillas/Rabas
- Bajo Tenor Graso
- Barra
- Bastones
- Bloques  
【ブロック、塊】
- Bolitas
- Cayos
- Cilindros
- Cocochas
- Compactado (a)
- Conserva
- Cortes/Trozos  
【カット】
- Cuartos
- Cubos/Cubitos  
【角切り】
- Deser. Fortificado
- Descremado (a)
- Desperdicios
- Entero (a)
- Eviscerado
- Extracto
- Familiar
- Fetas
- Filetos
- Fortificado
- Frutado
- Granulado
- H & G
- Harina
- Hilado
- Hormas
- Isq
- Lomos de Filet
- Líquido(a)
- Madejas
- En Manta
- Media Cáscara
- Molido/Desmenuz/Triturado  
【ミンチ/小片/粉碎】
- Panales
- Panes
- Para Untar
- Para Descremado (a)
- Pasta/Masa
- Pastillas/Comprimidos
- Pelados (as)
- Piezas
- Polve
- Rallado
- Recortes
- Rellenos (as)



Repostero/Repostería  
Rodajas  
Rodajas Filet Embuti  
Tajadas  
Tentáculos  
Tiras  
Tops  
Trenzado  
Vainas  
Otras (Describir)

Envase (s)

【包装のリスト】

Baldes  
Bandejas  
Barriles  
Bidón  
Blisters  
Bolsas  
【袋】  
Bolsitas  
Cajas Cartón  
Cajas Telgopor  
Cuñetes  
Fardos/Balas  
Film  
Frascos  
Granel  
Laminado Termocoñtrible  
Latas  
Papel Aluminio  
Papel Manteca  
Paquetes  
Potes  
Sachet  
Sobres  
Tambores  
Tarros  
Tetra Pack  
Tubos  
Vainas/Estuches  
Otras (Describir)

Otros Datos

【その他のデータのリスト】

- Apto consumo humano  
【 (動物用飼料ではなく、人間の) 食用】
- No apto consumo humano
- Apto consumo animal
- No apto consumo animal
- Uso industrial no comestible
- Insumo para la producción de [producto], el cual [es / no es] apto para consumo [humano / animal]